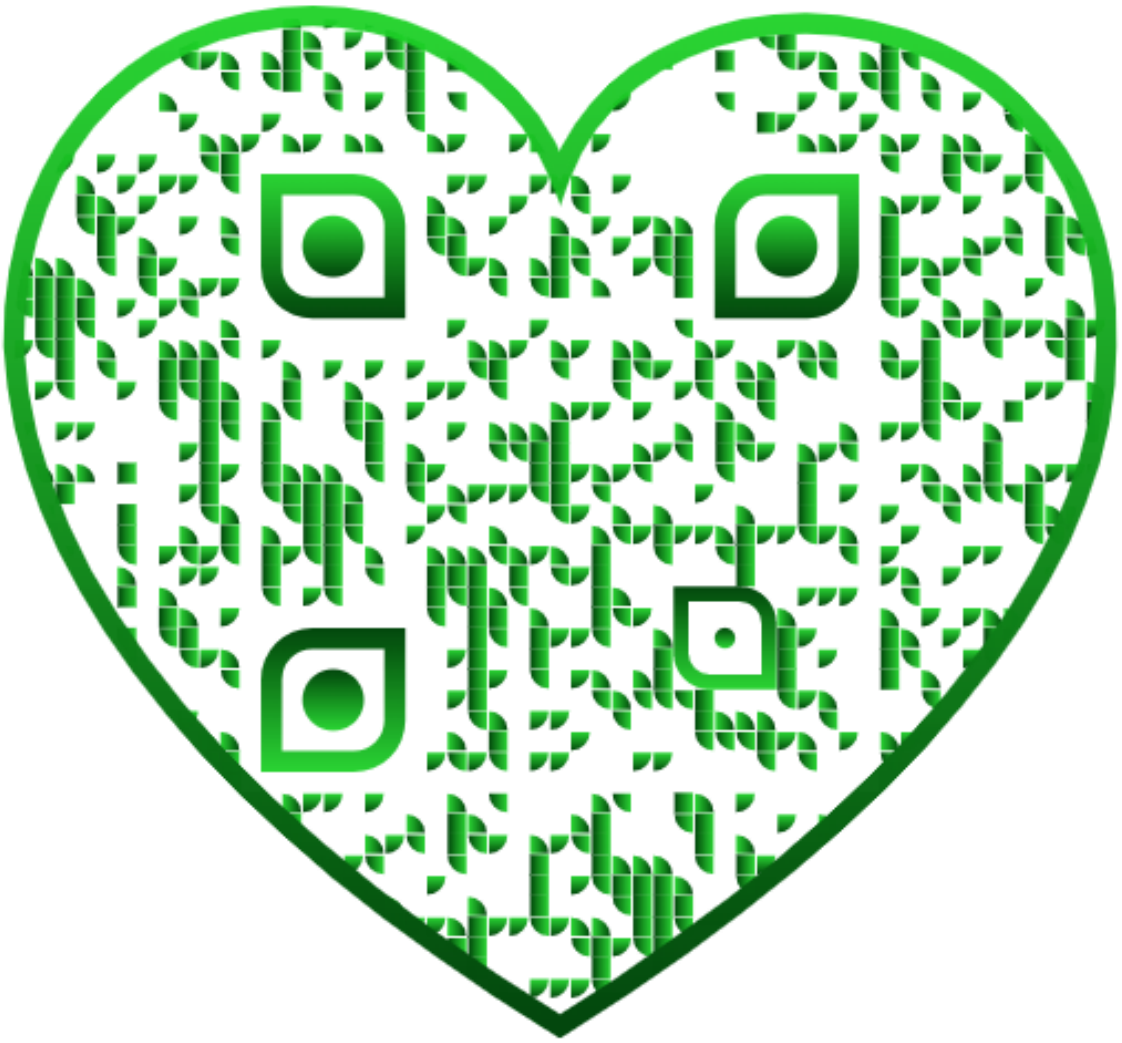
Maryse Condé

Mets et merveilles



Maryse Condé

METS ET MERVEILLES

JC Lattès

Maquette de couverture : Bleu T.

© 2015, éditions Jean-Claude Lattès.
Première édition avril 2015.

ISBN : 978-2-7096-4514-0

www.editions-jclattes.fr

Du même auteur :

Aux Éditions Robert Laffont :

Une saison à Rihata, 1981.

Ségou, vol. 1, Les Murailles de terre, 1984.

Ségou, vol. 2, La Terre en miettes, 1985.

La Vie scélérate, 1987. Prix de l'Académie française.

En attendant le bonheur : Heremakhonon, 1988. Réédition 1997.

La Colonie du Nouveau Monde, 1993.

La Migration des cœurs, 1995.

Pays mêlé, 1997.

Désirada, 1997. Prix Carbet de la Caraïbe.

Le Cœur à rire et à pleurer : contes vrais, 1999. Prix Marguerite Yourcenar.

Célanire cou-coupé, 2000.

Aux Éditions du Mercure de France :

Moi, Tituba, sorcière noire de Salem, 1986. Grand Prix Littéraire de la femme.

Pension Les Alizés, 1988.

Traversée de la mangrove, 1989.

Les Derniers Rois mages, 1992.

La Belle Créole, 2001.

Histoire de la femme cannibale, 2003.

Victoire, les saveurs et les mots : récit, 2006. Prix Tropiques.

Les Belles Ténébreuses, 2008.

Aux Éditions Jean-Claude Lattès :

En attendant la montée des eaux, 2010.

La vie sans fards, 2012.

À Richard

Préface

À la fin de l'année 2011, alors que je me trouvais à New York, Mary-Ann Caws me demanda quatre recettes, deux de boissons non alcoolisées, deux d'entremets. Professeur de littérature française et d'art contemporain au Graduate Center de City University, Mary-Ann Caws est un des êtres les plus extraordinaires que je connaisse. Elle peut disserter avec charme et brio d'André Breton, de Picasso, de Salvador Dalí, de Robert Desnos ou de René Char. Elle peut écrire avec le même talent sur les romans de Virginia Woolf, les manifestes littéraires et les recettes provençales. Pour l'heure, elle compilait à l'intention d'une maison d'édition anglaise les recettes de peintres et d'écrivains connus dans un livre intitulé *Modern Art Cookbook*. Ma première réaction fut la surprise : « Pourquoi penses-tu à moi ? » Elle me répondit simplement : « Parce que ta cuisine est une des meilleures que j'aie jamais goûtée. » Je fus infiniment flattée. Au fur et à mesure que les jours passaient cependant, j'éprouvais un regret. Ce livre *Modern Art Cookbook* allait être publié en Amérique et en Angleterre. Ne pouvait-on imaginer que quelque chose de similaire soit édité en France ?

L'idée fit son chemin si bien que de retour à Paris je m'en entretins avec Otis Lebert. Otis Lebert est le patron du restaurant Le Taxi jaune, en face de chez moi dans le Marais. Nous étions devenus amis à force de comparer nos recettes. Sur mon impulsion nous prîmes la décision d'écrire ensemble un livre de cuisine. Au terme de longues et fiévreuses discussions j'en fis la proposition à mon éditeur Laurent Laffont et nous l'invitâmes à déjeuner pour lui faire part de ce projet. Je ne doutais pas d'emporter aisément son assentiment. Notre amitié était ancienne, datant de l'époque où je publiai mes premiers romans chez Robert Laffont, son père. Il m'avait accueillie à bras ouverts quand j'avais manifesté le désir d'entrer dans la maison d'édition qu'il venait de reprendre avec sa sœur. À ma grande surprise il nous opposa un refus catégorique. Non seulement l'idée ne l'intéressait pas du tout, mais surtout, nous dit-il, le domaine des livres de cuisine appartenait principalement aux maisons spécialisées qui en

assuraient la diffusion. Sa fermeté était telle que toute insistance était impossible. Si Otis s'inclina devant cette décision avec une relative indifférence, ma déception fut si vive qu'elle m'amena à évaluer la signification du rôle que la cuisine avait joué dans mon existence. Avec la littérature c'était la passion qui dominait ma vie depuis des années.

Certes ces deux passions ne pouvaient entièrement se comparer. La cuisine renvoie à l'origine animale de l'homme et il ne suffit pas d'élaborer des préparations compliquées pour masquer cette vérité. Faire à manger ne relève pas des activités dites nobles comme celles qui consistent à assembler des couleurs pour peindre un tableau ou à chercher des rimes. Cependant je compris très vite que, malgré leurs dissemblances, ces passions ne devaient pas être radicalement dissociées. Subtilement elles partageaient des points communs. Ainsi le goût que m'avait inspiré la cuisine naquit largement du désir de ne pas me conformer à l'image de la petite fille modèle, chère à mes parents et surtout à ma mère. Au lieu de massacrer *La Lettre à Élise* devant un parterre d'amis, faussement admiratifs, je préférais entrer dans la cuisine. C'est le même désir de déplaire qui a accompagné mon entrée en littérature. Dans mon livre *Victoire, les saveurs et les mots*, qui se veut une réhabilitation de ma grand-mère, cuisinière dans une famille de Blancs créoles, entre une large part de provocation, trait dominant de mon caractère. En général, les gens se déclarent fiers de compter parmi leurs ancêtres un poète, un philosophe, un historien dont traditionnellement ils ont retrouvé les écrits dans des malles perdues au grenier ou bien de valeureux militaires qui ont versé leur sang pour la patrie. Revendiquer une « dèyè chez », une servante, qui ne sut jamais parler français, a une légère odeur de soufre.

Allons plus loin. Je me rappelle les mines surprises de mes convives se léchant encore les babines après avoir savouré un chapon aux fruits confits ou un bar en portefeuille accompagné d'une purée de petits pois. Être une excellente cuisinière contribuait aussi pour moi à casser cette image d'intellectuelle, de militante et de féministe que l'on me colle trop aisément.

Un été j'enseignais à l'École de théorie critique de l'université de Cornell, haut lieu de savoir où les professeurs les plus émérites rivalisaient d'efforts pour obtenir une invitation. Dans la salle à manger où je prenais mes repas, une jeune Africaine, vêtue d'une blouse blanche, se jeta à mon cou et me rappela que je l'avais connue enfant. C'était la fille de deux amis dakarois. Son père et sa mère comptaient parmi les intellectuels les plus en vue du Sénégal, opposants notoires au régime de Léopold Sédar Senghor.

— Qu'est-ce que tu fabriques ici ? lui demandais-je, une fois les effusions terminées.

— Je suis les cours de l'école d'hôtellerie, m'expliqua-t-elle fièrement. Vous savez que c'est la meilleure des États-Unis.

Je le savais en effet. Sûr et certain, mes parents ne m'auraient jamais laissée me diriger dans cette voie. Mais qu'en était-il de moi ? Aurais-je accepté que mes filles deviennent des chefs et non des juristes et des économistes ? J'en viens à un élément plus intime. Richard, mon mari, est mon traducteur en anglais. Par conséquent il scrute mes livres avec un esprit critique et m'assaille de questions afin de l'aider dans son travail. Ses investigations tatillonnes ne cessent jamais. En ce qui concerne mes talents culinaires il en va tout autrement. On retient les hommes par l'estomac, affirme le proverbe. S'il est certain qu'entre Richard et moi se joue plus qu'une banale histoire d'estomac, il n'en est pas moins vrai que pour nous la cuisine est un moment de détente et de communication. Lorsqu'il savoure une de mes préparations et me complimente, lui élevé à l'anglaise et si avare d'éloges, une plénitude infinie m'envahit. C'est le même sentiment que j'éprouve quand mes enfants sont groupés autour de moi et dévorent.

— Tu le sais bien, m'a déclaré récemment une de mes filles, Sylvie. Quand nous venons chez toi, nous vidons tous les plats.

— Nous faisons place nette, a souri Aïcha, une autre de mes filles, retrouvant son vocabulaire d'enfant.

Somme toute elle est banale, cette sensation de satisfaction après avoir rassasié ceux que nous aimons. La femme est aussi une nourrice. Cependant il est un dernier sentiment que j'aborde avec une certaine circonspection car c'est peut-être le plus profond. La cuisine ne me venge-t-elle pas de l'écriture ? Pour moi qui ai tant de mal à m'intégrer dans la littérature guadeloupéenne, dans la littérature africaine et enfin dans la littérature africaine-américaine, pour moi qui ai connu tant de rejets et tant d'exclusions, la cuisine n'est-elle pas une voie plus commode de séduction ?

Lorsque je reçois des invités pour la première fois, en disposant les mets sur la table dans des plats Chinese Rose de Spode du plus heureux effet, hérités de Marjorie, ma belle-mère, je hasarde une plaisanterie, toujours la même : « Vous allez aimer ! Je ne suis pas sûre d'être une bonne romancière mais je suis certaine d'être une cuisinière hors pair. » Personne ne rit. Jamais. C'est que dans leur for intérieur mes convives sont choqués : « Quel sacrilège ! pensent-ils. Comment a-t-elle l'audace de rapprocher littérature et cuisine ? Cela revient à mélanger des torchons avec des serviettes, du jute avec de la soie de Chine. »

Le récit de mon long crime de lèse-majesté fait l'objet de ce livre.

1.

Les années d'apprentissage : du flankoko au pudding de Noël

Mon enfance ne me laisse que des souvenirs doux-amers. Tout passait par le prisme d'une sensibilité d'écorchée vive qui transformait la moindre plaisanterie, la moquerie la plus légère, le jeu de mots le plus innocent en atteinte inguérissable. Le monde me faisait peur et je croyais des dangers cachés un peu partout. Plusieurs fois la semaine je faisais le même rêve. Je sortais pour acheter des doucelet, des gâteaux au coco, chez Amie Rose, une pâtissière qui habitait notre quartier deux ou trois rues plus loin. Sur la pointe des pieds, m'efforçant de ne pas attirer l'attention, car ces innocentes friandises, ma mère me les interdisait sous prétexte qu'elles gâtaient les dents. Si je continuais à les dévorer, mon sourire découvrirait une rangée de chicots noirâtres. Cela ne m'empêchait pas de désobéir. Mais à peine avais-je mis le pied dehors qu'autour de moi, je m'en apercevais avec terreur, l'environnement était modifié. Les familières maisons hautes et basses avaient disparu. La rue s'était métamorphosée en un terrain vague d'où jaillissaient des poteaux électriques roides et menaçants. Sur leurs fils étaient posées des rangées d'oiseaux que j'ai vus par la suite chez Alfred Hitchcock me fixant de leurs yeux furibonds. Brusquement sortaient de terre des monstres à tête de singe qui se jetaient sur moi. Je restais à terre baignant dans mon sang.

L'éducation que je recevais n'était pas faite pour m'aguerrir. Si mon père ne s'intéressait pas du tout à moi, ma mère m'enveloppait d'une affection tatillonne et exigeante qu'elle ne portait à aucun autre de mes sept frères et sœurs. Précisément cette affection la rendait trop exigeante et je ne trouvais jamais grâce à ses yeux. J'étais trop haute pour mon âge, la peau sans éclat, les yeux mal fendus, le cheveu grenné. J'étais la première de ma classe en composition française et en récitation, ce qui aurait pu la remplir de fierté mais j'étais la dernière en calcul. Je me rappelle mes larmes, semaine après semaine, lorsque je lui faisais signer mon carnet de notes étoilé

de zéros. Il était par conséquent inévitable que je me réfugie dans la compagnie des servantes qui à la différence de ma mère me traitaient comme la plus précieuse des petites filles.

Deux d'entre elles demeurèrent de longues années à notre service. L'une s'appelait Julie. C'était une élégante mulâtresse d'une soixantaine d'années aux joues fripées, toujours vêtue d'une robe à carreaux noirs et blancs et d'un mouchoir de tête noir. De quel amour enfui portait-elle le deuil ? On chuchotait que dans sa jeunesse elle avait été la maîtresse d'un métropolitain qui travaillait dans les services administratifs. Il avait promis de l'emmener en France et de l'épouser. Mais il n'avait pas tenu parole et elle était restée au pays. Elle me consacrait toutes les richesses de son cœur. Spécialement chargée de s'occuper de moi, elle me lavait, m'habillait, coiffait mes kion-kions crépus, plantait là-dessus des nœuds de satin bleu ou rose, m'emmenait à l'école portant mon lourd cartable bourré de cahiers et de livres. Les jeudis, comme il n'y avait pas d'école, pas de leçons à apprendre, pas de devoirs à rédiger, elle m'accompagnait sur la place de la Victoire et ne manquait jamais de m'offrir une timbale du *snowball*, prononcez *sinobol,* que je retrouverais des années plus tard en Espagne sous le nom de *granizados.* J'affectionnais tout particulièrement le rouge sirop de grenadine ou le blanc sirop d'orgeat qui poissait délicieusement les lèvres.

— Tu es la petite cocotte du Bon Dieu, me répétait-elle en me mangeant de baisers.

Malheureusement elle rentrait chez elle à 18 h 30 et me laissait seule affronter les terreurs de la tombée de la nuit.

L'autre servante était bien différente. Elle s'appelait Adélia. C'était une large négresse noire presque bleue, originaire de Marie-Galante comme ma mère. Elle avait une fille d'environ mon âge, prénommée Michelle, à qui une affection fraternelle me lia très vite. Je l'aidais à apprendre ses leçons et faisais pratiquement ses devoirs car elle était fort peu douée pour les études. Michelle pleurait tout le temps car elle était le souffre-

douleur de sa mère, constamment rudoyée et brutalisée. Je n'y comprenais rien et je me demandais si la fonction des mères n'était pas de mettre leurs filles à tout moment à l'épreuve.

Je n'avais jamais accepté de grimper au deuxième étage où mes frères et sœurs avaient leurs chambres. Je dormais au premier étage au flanc de la chambre à coucher de mes parents dans une petite pièce spartiate où ma grand-mère Victoire avait vécu ses dernières années en grabataire avant d'être enfin délivrée. Chose curieuse, moi qui étais si peureuse, je ne redoutais pas cette défunte que je n'avais jamais connue. Au contraire. Sa douce présence m'apaisait pendant les longues heures où je luttais contre l'insomnie. La proximité de mes parents ne me rassurait guère. J'entendais le murmure de leurs conversations. Je les entendais aussi se lever lourdement de leur lit pour aller se soulager bruyamment dans leur cabinet de toilette. Les nuits étaient toujours trop longues et j'attendais impatiemment le matin.

Dans la belle maison que nous occupions rue Alexandre-Isaac mon refuge favori était la cuisine. Je m'y précipitais quand Julie, qui faisait aussi fonction de lingère, était occupée ailleurs. C'était un endroit terriblement désordonné. Le bassin d'eau clair en son mitan débordait de vaisselle sale, mise à tremper. Des plats, des casseroles, des marmites, des faitouts gisaient par terre sur le sol dallé. Les étagères étaient remplies de pots contenant les épices les plus hétéroclites : safran, noix de muscade, cannelle, piment, poivre, cerfeuil, marjolaine, bois d'Inde. Dans cette caverne d'Ali Baba toutes les odeurs se mêlaient. Adélia me laissait souvent assaisonner les viandes et les poissons.

— Je ne te comprends pas, commentait-elle, tu es la première à l'école mais tout ce qui t'intéresse c'est fourrer ton nez dans la cuisine.

Déjà inventive je hasardais des suggestions. Je lui proposais par exemple de remplacer dans la brandade de morue les pommes de terre par des patates douces. Elle riait :

— C'est quoi ça ?

Un jour elle me laissa confectionner le flankoko du dessert. Je mélangeai soigneusement l'eau, le lait concentré, la farine, la poudre de koko. Mais quand je voulus ajouter à la pâte deux cuillerées de vieux rhum, Adélia s'y opposa fermement :

— On ne met pas de vieux rhum dans le flan, décréta-t-elle.

Adélia annonça à la famille attablée que ce flan était mon œuvre. Chez nous en semaine pendant les repas la quantité comptait plus que la qualité. Mes sept frères et sœurs ainsi que mon père vidaient en peu de temps le ragoût de cochon, les pois rouges, le riz ou les ignames qu'Adélia avait cuisinés sans trop d'apprêts. Elle ne réservait son ingéniosité que pour les repas du dimanche et des anniversaires où elle préparait à la perfection des dombwés au crabe, des daubes de thon rouge et du colombo de cabri. Ce soir-là, le ventre plein, la famille me complimenta courtoisement mais sans chaleur. Ma mère, elle, laissa alors tomber : « Seules les personnes bêtes se passionnent pour la cuisine. »

Prononça-t-elle véritablement cette phrase ? Ou bien était-ce le fruit de mon imagination parce que ce jugement sans appel était en conformité avec son caractère ? Je ne saurais l'affirmer. En tout cas ces paroles cruelles, injustes, et avouons-le passablement stupides, n'ont pas cessé de tourbillonner dans ma mémoire.

Dans mon livre *Victoire, les saveurs et les mots* je hasarde une explication en dépeignant les sentiments complexes qu'elle portait à sa mère, cuisinière hors pair, complètement illettrée, qui se louait chez des blancs-pays. C'était un mélange de dévotion et de honte.

Ce soir-là je ne pus suivre mes frères et sœurs au deuxième étage. Je les laissai rire, parler créole et jouer de la guitare jusqu'à ce que mon père leur signifie qu'il était l'heure d'aller se coucher. Il frappait à toute volée sur le plafond au-dessus de sa tête avec un manche à balai et commandait d'une voix de stentor :

— Extinction des feux, les enfants !

Je me retirai dans ma chambre et pleurai jusqu'au matin. Cela ne m'empêcha pas de continuer à courtiser Adélia. Au

contraire, je m'enhardissais. Je farinais habilement les chats bleus et les chats roses, des poissons, pour les faire griller sur un feu de bois. Malgré les protestations d'Adélia, traditionnelle en diable, j'inventais des salades de pamplemousses roses et d'avocats, largement assaisonnés de jus de citron. Cependant désormais chaque fois que j'entrais dans la cuisine, j'éprouvais le sentiment de transgresser, de braver un interdit, sentiment que j'éprouvai quelques années plus tard quand je commençai à embrasser les garçons sur la bouche comme on le fait au cinéma. À quinze ans j'étais capable de préparer un colombo de cabri, le plat national que nous ont légué les Indiens. Je n'obtenais jamais cependant l'adhésion d'Adélia. Elle se pinçait les lèvres :

— Quelle idée ! Tu as mis de la cannelle en poudre ! La cannelle n'a rien à voir dans le Colombo !

Pourquoi ? Qui a décidé cela ? Je n'avais aucun goût pour les plats traditionnels dont les recettes immuables semblent provenir de textes sacrés légués par nos ancêtres. J'aimais créer, inventer. Si Adélia n'appréciait pas mes inventions il en allait tout autrement de Michelle qui adorait ma cuisine. Un jour il me prit la fantaisie de mélanger de la viande de porc, de la chair de crabe de terre et des pousses d'épinards. Scandalisée, Adélia refusa de goûter à cette horrible mixture :

— C'est quel manger-cochon, ça ?

Michelle et moi, au contraire, nous nous en empiffrâmes et Michelle alla jusqu'à déclarer qu'elle n'avait jamais rien goûté de meilleur de toute sa vie.

Malheureusement Julie et Adélia disparurent de ma vie à peu près à la même époque. Dans *Le Cœur à rire et à pleurer, contes vrais de mon enfance* j'ai dépeint la fin de Julie, le choc que j'éprouvais devant cette première disparition brutale d'un être cher. Un matin elle n'apparut pas au travail et une de mes sœurs dut me conduire à l'école. À midi, comme elle n'avait toujours pas réapparu, un de mes frères fut dépêché pour s'enquérir d'elle. Il trouva le quartier dans la désolation. De retour chez elle la veille au soir elle avait à peine mis la clé dans la serrure qu'elle était tombée par terre de tout son long : passée comme chandelle. Crise cardiaque.

Peu après Adélia et ma mère se disputèrent, ce qui leur arrivait fréquemment. Cette fois Adélia demandait une augmentation car, selon elle, elle travaillait trop. Marché, cuisine. Nous étions dix bouches à nourrir deux fois par jour. Elle arrivait chez nous dès six heures du matin pour prendre son service et n'avait pas d'heure fixe pour rentrer chez elle à l'autre bout de la ville. Comme ma mère ne voulait rien entendre, les deux femmes se séparèrent. Adélia retourna à Marie-Galante où elle ouvrit un restaurant baptisé À la chaubette gourmande. Je pouvais l'imaginer, ce restaurant, car je savais qu'il était situé à Saint-Louis non loin de l'embarcadère. La case était robuste quoique déteinte sous son toit de tôle rouge. Très vite les convives se pressèrent nombreux, car Adélia avait bonne main. Ils dégustaient des blafs de poissons en suçant bruyamment les arêtes. Parfois une querelle éclatait, mais on se réconciliait très vite en buvant des verres de rhum du Père Labat à 65 degrés.

Adélia fut remplacée par une large chabine venue des faubourgs qui chaque fois que je pointais le nez dans la cuisine s'écriait :

— Qu'est-ce que tu viens chercher ? Sors d'ici !

Ma passion pour la cuisine s'associa à un rêve de liberté. Je sentais bien que cette attirance faisait partie de ma personnalité la plus profonde. Pourquoi ma mère y portait-elle atteinte ? Pourquoi l'étouffait-elle ?

Bientôt en 1951 j'obtins mon baccalauréat et je partis étudier les lettres classiques à Paris. La traversée sur *Le Katoomba,* qui devait nous mener au Havre pour prendre le train maritime, communément appelé « train des Nègres », m'initia à une liberté que je n'avais jamais savourée. Je pouvais me lever, me coucher quand cela me plaisait, refuser d'avaler les yoghourts dit bulgares qui pour moi étaient une horreur, assister aux spectacles de mon choix, flirter quand l'occasion se présentait. Malheureusement les garçons ne se pressaient pas pour me courtiser à part deux ou trois nigauds. Cela me désolait. J'étais tentée, pour attirer ces mâles qui se

dérobaient, d'afficher des mines, de feindre des sourires, d'affecter des postures, comme les autres filles, ce qui m'humiliait.

Les sentiments que j'éprouvais en quittant mon pays natal n'étaient pas simples. J'avais été trop houspillée par ma mère, contrainte de vivre enfermée dans un étroit périmètre social. En même temps cette protection me manquait. Ma peur des autres me faisait redouter le pire. Que me réservait l'avenir ? Que se cachait-il au bout du moutonnement de la mer ? À la fin de la traversée, je notai fiévreusement l'adresse de Josette qui avait partagé ma cabine et s'en allait étudier le droit à Bordeaux. Nous nous promîmes de nous écrire mais nous ne le fîmes jamais.

L'entrée en gare Saint-Lazare du train des Nègres constituait un événement haut en couleur, sans jeu de mots. Ceux qui arrivaient de la Guadeloupe, de la Martinique ou de la Guyane avaient à cœur de se parer de leurs plus beaux atours. Malheureusement ils commettaient des fautes de goût, les femmes portaient des bas trop clairs et étaient surchargées de bijoux, les hommes arboraient des vestons de mauvaise coupe qui en faisaient visiblement des débarqués. Ils étaient accueillis par leurs parents installés à Paris par la grâce du BUMIDOM et que souvent ils n'avaient pas vus depuis des années. C'était une cacophonie de cris de joie et de reconnaissance, d'exclamations et de bruits de baisers. Les nouveaux arrivants admiraient spécialement les enfants nés pendant la séparation et répétaient :

— A pa jé, non ! Ils parlent comme les petits Blancs.

Moi, mes deux sœurs m'attendaient, Ena et Gillette, mon frère Sandrino ayant entamé sa longue agonie et se trouvant à l'hôpital maritime de Berck car les médecins croyaient alors qu'il souffrait d'une maladie osseuse. Ena portait un ample manteau d'astrakan noir bien qu'on fût seulement aux premiers jours du mois de septembre. Elle m'examina des pieds à la tête avant de conclure :

— Te voilà grande à présent. Fais bien attention à toi car Paris est plein de garçons sans conscience.

Elle ne croyait pas si bien dire.

Mes sœurs me conduisirent chez Germaine, une compatriote qui possédait un restaurant rue André-Antoine. Ainsi mon premier dîner à Paris fut un repas antillais : accras de morue, colombo de poulet, riz créole. Au dessert l'inévitable flan coco. Cela m'enchanta car pour moi à cette époque la France était l'antre de plats indigestes comme le gratin de chou-fleur, la purée de pomme de terre ou les endives braisées.

J'avais été sélectionnée pour passer le concours d'entrée de l'École normale supérieure au prestigieux lycée Fénelon. Signe des temps ! On ne comptait que deux Noires dans toutes les hypokhâgnes : Marguerite Senghor, Sénégalaise, et moi. À cause de cela peut-être, pour mieux passer inaperçues, il n'y eut jamais aucun contact entre nous. Nous nous ignorions.

J'habitais rue Lhomond. La semaine je devais me contenter des insipides repas servis au respectable foyer Pierre de Coubertin où j'étais pensionnaire. Là dominaient la pomme de terre bouillie, toutes les variétés de choux, chou vert, chou rouge, chou-fleur, chou de Bruxelles, invariablement trop cuits, et le poisson pané sans saveur. Je passais le samedi et le dimanche chez mes sœurs. L'une d'entre elles, qui était aussi ma marraine, occupait un appartement bonbonnière, place des Abbesses. Elle m'offrait immanquablement à déjeuner un bifteck de cheval accompagné de pommes de terre frites que je mangeais seule dans la cuisine tandis que dans sa chambre elle jouait à la perfection, me semblait-il, des valses de Chopin. En ce temps-là les boucheries chevalines faisaient florès et étaient signalées par d'énormes têtes de cheval en métal doré. Je croyais respirer autour d'elles une odeur qui me soulevait le cœur. En conséquence j'avalais fort difficilement ce qui m'était servi.

Mon autre sœur habitait le carrefour Pleyel à Saint-Denis. Comme elle pratiquait le dur métier d'assistante sociale dans cette banlieue largement peuplée de déshérités, le week-end, épuisée, elle n'était guère d'humeur à faire la cuisine. Elle nourrissait sa fille de petits pots qui commençaient à faire leur

apparition dans les pharmacies et sur les rayons des supermarchés. Quant à son mari elle lui servait avec désinvolture du poulet rôti, acheté chez le traiteur du coin. Traiteur est un bien grand mot pour cette modeste échoppe où l'on vendait des viandes et des légumes cuits ! Il en avalait deux bouchées, repoussait son assiette et disparaissait sur sa moto. Où s'en va-t-il ? interrogeait ma sœur amèrement. Nous apprîmes bientôt qu'il courtisait et même avait demandé la main d'une blondinette fadasse, infirmière de son état, qui vivait avec ses parents porte de Clignancourt. Quand le pot aux roses fut découvert, ma sœur parla de divorce. Moi je compris qu'il avait cédé à la séduction de la cuisine française. En effet, invitée fréquemment à des déjeuners dominicaux chez mes camardes d'hypokhâgne, j'avais découvert à ma surprise que la France était le pays du bien-manger, qu'on y faisait ripaille et que les touristes affluaient de loin pour savourer le foie gras, le lapin aux pruneaux et les ris de veau. Après avoir à demi perdu son mari, ma sœur se mit à ses fourneaux. Mais le cœur n'y étant pas, elle brûlait ses rôts et calcinait ses quiches et ses pizzas. J'offris de l'aider. Stupéfiée, elle me regardait piquer des rôtis d'ail et de clous de girofle ou faire macérer des blancs de poulet dans du vieux rhum et des raisins.

— Qui t'a appris tout cela ? demandait-elle.

— Personne, répondais-je avec assurance. Cela m'est venu en rêve.

— Qu'est-ce que tu racontes, s'exclamait-elle. La cuisine, cela s'apprend.

Je n'en croyais rien. L'art de cuisiner est un don. Comme tous les autres on ne sait pas sa provenance.

À la même époque je découvris les voyages, moi qui n'avais jamais quitté la Guadeloupe, même pas pour me rendre à la Martinique. Je compris très vite qu'un pays étranger ne se résume pas seulement à une littérature ou à une musique différentes. Un pays étranger, c'est d'abord une cuisine différente. Au lycée nos professeurs nous avaient initiés à Shakespeare en se désolant de notre mauvais accent. Mais l'Angleterre n'est pas seulement Hamlet, Macbeth, Othello.

C’est aussi le gigot d’agneau à la sauce de menthe. C’est aussi la patrie des *fish and chips* que l’on vendait dans des cornets de papier journal, graisseux et inondés de vinaigre, dont personne ne nous parlait. La cuisine d’un pays traduit le caractère de ses habitants et transfigure l’imagination. Visiter un supermarché est aussi instructif que parcourir un musée ou une salle d’exposition. Je me rendais fréquemment en Angleterre comme tous les étudiants de mon âge, particulièrement dans le Kent. En ce temps-là le voyage était interminable. Il fallait prendre le train à la gare du Nord, puis le ferry, pour traverser le Channel et admirer les blanches falaises de Douvres. Par la vitre du salon fumoir, je regardais la mer triste et grise, qui ne ressemblait pas à celle que j’avais connue à la Guadeloupe, et je m’étonnais qu’on puisse désigner d’un mot identique des éléments si différents. Poussant des cris lugubres, des mouettes survolaient le bateau. J’étais reçue par la famille Cooper assez sympathique qui habitait la ville moribonde de Folkestone. M. Cooper était commissaire de police de son état mais dirigeait une association bénévole de théâtre. Son fils aîné se grimait pour incarner Othello, le Maure de Venise, tandis que le cadet incarnait Iago. À moi il assignait régulièrement le rôle d’une des trois sorcières de Macbeth. J’étais trop jeune et trop inexpérimentée pour détecter ce racisme latent et me révolter contre l’assimilation femme noire = sorcière. En même temps j’étais dépitée car mon rêve était de jouer Lady Macbeth, rôle qu’il réservait à la première de ses filles, une blonde aux yeux pers. Parallèlement Mrs Cooper s’étonnait de mon intérêt pour la cuisine anglaise qui avait alors mauvaise réputation.

— Il ne faut pas assaisonner les légumes, me recommandait-elle. Nos légumes sont tellement savoureux que la moindre épice nuit à leur goût. Il ne faut pas non plus les faire cuire trop longtemps.

J’obéissais à contrecœur et laissais les petits pois jouer aux billes les uns avec les autres, les carottes et les navets craquer sous la dent. Mrs Cooper me réservait un grand honneur : consécration des consécrations, elle me communiqua la recette du pudding de Noël, préparation délicate qui englobe des fruits confits soigneusement macérés dans des alcools très précis. De

retour à Paris j'excitai la curiosité de ma sœur lors du réveillon du 24 décembre en proposant de remplacer la bûche traditionnelle par une surprise de mon invention. J'obtins un franc succès. Mais je ne sais pas si j'aurais trouvé grâce aux yeux de Mrs Cooper car j'avais remplacé les raisins de Smyrne par des miettes de dates confites. Ma sœur n'en revint pas.

— D'où sors-tu cela ? interrogea-t-elle.

Je m'expliquai fièrement. Mais décidément la cuisine n'était pas en odeur de sainteté dans la famille. Mon autre sœur qui était présente au réveillon haussa les épaules et fit moqueusement :

— On croyait que tu allais en Angleterre pour apprendre à parler anglais. Non, c'est pour apprendre à faire des gâteaux.

Une année je dérogeai à mes habitudes et je me rendis en Italie dont mes professeurs ne cessaient de vanter les trésors culturels dans les innombrables musées. Ô surprise ! Je haïs aussitôt ce pays, car je pris en horreur les pâtes qui constituaient le principal des menus et qui étaient servies repas après repas.

À Florence il faisait en outre une chaleur étouffante. Je dus faire une heure de queue pour entrer à la Galerie des Offices. Là je contemplai d'un œil froid la Vénus sortant de l'onde de Botticelli. Elle était bien maigrichonne cette jeune fille et pas si belle que ça. Je me jurai de ne plus remettre les pieds dans ce pays et faillis tenir parole puisque je n'y revins qu'environ vingt ans plus tard quand je pris goût aux tableaux de Canaletto.

À plusieurs reprises je visitai aussi l'Espagne.

Cependant le pays roi fut pour moi le Portugal. Les hommes étaient basanés comme des mulâtres. La blancheur de leurs sourires trouait leurs visages. Ils suivaient les filles sur la plage pour les admirer quand elles se dénudaient dans leurs maillots de bain et leur lançaient les épithètes les plus flatteuses. Cela me faisait du bien à moi qui me croyais disgraciée par la Nature. En outre le *bacalao* de mon enfance était présent

partout, habillé de modes qui auraient certainement déplu à Adélia. Je revins fréquemment à Albufeira et à Faro. Dans les troquets bordant la mer, je dégustais des sardines grillées au feu de bois, attablée avec de beaux Portugais dont je feignais d'ignorer les avances.

En juin 1955 je fis un voyage d'une tout autre nature. Je me rendis au Festival de la Jeunesse mondiale démocratique à Varsovie. Je n'avais visité aucun pays de l'Europe centrale et je brûlais de découvrir ce que réservait la Pologne. Il y avait aussi des considérations d'un tout autre ordre, des considérations idéologiques. En effet j'avais commencé à avoir des opinions politiques. Je fréquentais une cellule pour Jeunes Communistes de la rue Saint-André-des-Arts où un professeur chevelu jusqu'aux épaules nous expliquait la pensée de Karl Marx. Les grands historiens marxistes, Jean Suret-Canale, Jean Bruhat, m'avaient révélé ce fait surprenant : j'étais une colonisée. La langue que je parlais depuis mon enfance, la religion que ma mère m'avait inculquée, la vêture que je portais étaient, disaient-ils, des objets d'emprunt. Ma vérité était autre. Tout cela était fort compliqué. J'étais comme un enfant qui découvre brusquement qu'il a été adopté. Quelle attitude tenir à l'endroit de mes parents biologiques ? Plus douloureux encore Jean Suret-Canale et Jean Bruhat m'avaient révélé que le Portugal, le pays que j'adorais, avait été à l'avant-garde de la détestable expansion coloniale. Ses prêtres et ses missionnaires avaient défiguré le Brésil et avaient fait de ses Indiens Tupi des sauvages. Heureusement, assuraient-ils avec espoir, les pays finissent toujours par se libérer du joug colonial. Le Brésil était devenu indépendant. Bientôt il en serait de même de l'Angola et du Mozambique, les possessions d'Afrique.

À Varsovie notre délégation pompeusement baptisée « délégation de la diaspora africaine » fut logée dans le faubourg flambant neuf de Nova Huta. Quand nous sortîmes pour visiter la ville nous fûmes assaillis par des hommes, des femmes et des enfants, immanquablement blancs avec les yeux bleus, qui accouraient pour toucher nos cheveux et frotter nos joues afin de vérifier si notre couleur était résistante. Je me rappelais le poème de Nicolas Guillen : « Il s'agit de couleurs

à bas prix, aucun ton n'est stable. » Les Polonais qui nous entouraient n'étaient pas agressifs, mais curieux. Pourtant leur attitude était des plus désagréables et faisait de nous de véritables extraterrestres. Le lendemain le défilé d'ouverture du Festival dura quatre heures. Si la diaspora africaine comptait à peine une dizaine de garçons et de filles, en majorité des Haïtiens, les autres pays avaient envoyé d'importantes délégations. Je vis défiler des Japonais, des Chinois, des Indiens, des Pakistanais, vêtus de leurs plus beaux costumes traditionnels. J'admirai tout particulièrement les Mongols, avec leurs larges visages carrés et leurs yeux bridés. Je me renseignai hâtivement sur leur histoire et j'appris qu'ils étaient autrefois de fières tribus de cavaliers et qu'un de leurs chefs s'appelait Gengis Khan. Hélas le repas qui suivit et qui nous réunit dans une salle des fêtes monumentale ne fut pas à la hauteur de l'événement. D'accortes servantes aux cheveux blonds et aux yeux bleus évidemment apportèrent des plats chargés de pommes de terre bouillies et de saucisses. Était-ce là l'ordinaire des Polonais ? Ce qu'ils pouvaient donner de meilleur à leurs visiteurs ?

Le Festival dura une semaine et offrit une succession de compétitions sportives, de concerts, de ballets, d'opéras, de représentations théâtrales auxquelles je ne comprenais pas un mot mais dont la splendeur m'éblouissait. Malheureusement aux repas, c'était toujours le même ordinaire. J'étais consternée. Même la veille de notre départ, quand une pompeuse circulaire nous assembla dans la salle des fêtes pour un banquet d'adieu, ce fut le même menu. Seule modification cette fois, une soupe épaisse, où les morceaux de viande le disputaient aux carottes et aux pommes de terre, précéda les plats habituels.

Je revins à Paris la tête foisonnant de questions. Était-il possible de rassasier l'esprit de tant de merveilles, de tant de trésors culturels et de laisser le corps insatisfait, j'ose risquer une mauvaise plaisanterie, sur sa faim pour ainsi dire ? La munificence spirituelle suffit-elle à compenser la pauvreté physique ? Puis je me dis qu'il ne s'agissait pas des trésors culturels de la Pologne, mais de ceux de pays amis liés les uns aux autres par le fil rouge de l'idéologie. La Pologne avait

simplement su les mettre en scène, les ordonnancer. Une nouvelle objection me vint aussitôt à l'esprit : la culture et la cuisine d'un pays ne dépendent-elles pas aussi de sa condition socio-économique ? N'avais-je pas tort de n'en tenir aucun compte ? La petite Pologne, enclavée, piétinée par les bottes des soudards allemands et russes, était peut-être surtout riche de ses souffrances. Certaines considérations devaient sûrement être prises en compte. L'incurie des dirigeants, la dictature avaient certainement des effets pervers. Cela, je n'allais pas tarder à en faire l'expérience.

2.

Les multiples variations sur le mafé

Dans mon ouvrage précédent, *La Vie sans fards,* essai de biographie non romancée, où je me présente en toute vérité, j'ai longuement parlé des années de plomb que je traversai avant de devenir un écrivain et je n'ai nullement l'intention de revenir là-dessus. Je dirai seulement qu'au cours de mon séjour en Guinée l'art de la cuisine disparut totalement de mes préoccupations. Manger revint à sa fonction purement physique : se remplir le ventre afin de survivre. D'ailleurs il n'y avait pas de restaurant à Conakry à part celui de l'hôtel de Camayenne qui servait une nourriture baptisée continentale sans qu'on parvienne à savoir de quel continent il s'agissait. Parfois aux abords de la gare routière des femmes parvenaient à se procurer des plantains et vendaient du *kelewele,* encore appelé *aloko.* Je m'en remettais à mon boy-cuisinier, Ibrahima, un Peul à la mine famélique, ce qui était de fort mauvais augure. Cependant son apparence était trompeuse. Il passait le plus clair de son temps à écumer les marchés environnants à la recherche d'un peu de nourriture. Quand il était assez chanceux pour dénicher un poulet gros comme le poing ou un morceau de viande dur et pierreux nous faisions la fête. Je sortais l'argenterie, cadeau de mariage d'une de mes sœurs. J'invitais Françoise, une amie guadeloupéenne, qui habitait trois maisons plus loin. Elle avait profité de ses vacances à Sainte-Anne pour en rapporter un stock de morue salée afin au moins de faire des accras. Ibrahima cuisinait invariablement un mafé. Le mafé est un plat originaire du Mali, simple à préparer qui ne nécessite outre la viande qu'un peu de pâte d'arachide et de sauce tomate. On peut y ajouter du choux et des patates douces, ce qui vu notre dénuement nous arrivait rarement. J'aimais le mafé. Point n'est besoin d'huile de palme. Car longtemps avant les diététiciens modernes je détestais ce condiment que je jugeais trop gras et dangereux pour la santé. Aussi le seul mot de mafé s'associe pour moi à la pénurie alimentaire et à l'indigence d'un pays. Je

n'imaginais pas qu'un jour il allait me procurer une délicieuse surprise.

À peine fus-je installée à Winneba au Ghana, où j'enseignais le français, que je fus invitée à un après-midi littéraire à Accra. Cela m'obligeait à revenir en ville, à parcourir soixante kilomètres sur une route dangereuse et fréquentée par de lourds camions. Cependant je n'hésitai pas un instant. Il y avait trop longtemps que je n'avais participé à une réunion intellectuelle. Mon cerveau s'était considérablement ramolli. Dire qu'à vingt ans je dissertais avec brio sur des colles du genre : « La poursuite du Bonheur peut-elle être la justification de toute une vie ? » À présent je peinais pour aider mes enfants dans leurs devoirs.

Je me rendis donc avec enthousiasme à la salle Mahatma Gandhi de l'université de Legon, imposant et fier bâtiment, édifié par Kwame N'Krumah. Je ne connaissais personne et me glissai à une place au dernier rang. J'étais la seule à être vêtue à l'européenne au milieu d'une débauche de grands boubous brodés et de volumineux mouchoirs de tête assortis. L'assistance me sembla étrangement débonnaire car j'avais perdu l'habitude des sourires et de la convivialité joyeuse. L'orateur était un romancier du nom de George Awoonor-Williams qui ne savait pas qu'il allait mourir assassiné par des terroristes lors de la tuerie de Westgate au Kenya en 2013. Il expliquait que désormais il entendait être appelé Kofi Awoonor. Se débarrasser des éléments anglais de son nom était un acte de foi. Il insista sur la dette que nous avions vis-à-vis de l'Afrique et sur la nécessité de la réhabiliter. La discussion qui suivit fut animée. Je remarquai un jeune écrivain qui s'appelait Ayi Kwei Armah que je devais retrouver des années plus tard aux États-Unis au cours de son interminable exil. Les régimes se succédaient. Aucun ne voulait de lui. Il était alors plein de fougue et de détermination. Il répétait : « N'ayons pas peur, n'ayons pas peur surtout de ceux qui nous gouvernent. »

La discussion terminée Kofi Awoonor s'approcha de moi et me convia aimablement à prendre part au dîner qui allait suivre. Je fus étonnée car je n'étais ni écrivain ni journaliste. Sans doute ma qualité d'étrangère originaire d'un pays si lointain expliquait l'honneur qui m'était fait. Je me mêlai donc

au groupe d'invités qui se dirigeait vers la sortie. J'éprouvais l'agréable impression de reprendre ma place dans le cercle des humains.

Au-delà des grilles de l'université, Accra vivait de sa vie désordonnée et bruyante. Des accents de *high-life* flottaient autour de nous. En passant devant une maison violemment éclairée, portes et fenêtres grandes ouvertes, la voix d'un chanteur retentit, scandant la rengaine à la mode : « *Akpeteshi is no good Oh. No good Oh.* » Je n'ai jamais aimé Accra. Son agitation m'a toujours paru plutôt vulgaire. Cependant il était agréable de marcher dans la nuit bruyante, entourée de cette compagnie chaleureuse après avoir été si longtemps sevrée de tout aliment intellectuel. Le restaurant s'appelait À la reine Pokou et, disons la vérité, il ne payait guère de mine. Des serveuses aux cheveux rougis et outrageusement décrêpés selon la mode du pays, les seins et les fesses débordant de leurs uniformes, circulaient les bras chargés de plats qu'elles déposaient sur les tables. Je consultai le menu. Avec stupeur je lus sur la carte : « Spécialité Mafé. » Une serveuse posa une assiette abondamment garnie devant moi. Outre la viande de mouton je reconnus du poisson fumé, des escargots, de petits crabes, des épinards et une variété de feuilles amères, appelées *agu.* Agathe, la patronne, vint nous rejoindre car elle était la maîtresse d'un des professeurs. C'était une fort jolie femme malgré sa perruque disgracieuse. Elle s'assit à côté de moi et m'apprit qu'elle était francophone, originaire de Côte d'Ivoire.

— Je n'ai jamais goûté un aussi bon mafé, m'exclamai-je avec chaleur.

— C'est que ma cuisinière le prépare à sa manière, la manière ashanti, répondit-elle flattée. Je ne sais pas le préparer comme elle. Et pourtant je suis baoulé, c'est le même peuple, vous savez.

Oui je le savais. Évidemment je connaissais la légende ivoirienne. La reine Abra Pokou fuyant la Gold Coast était arrivé sur les bords d'un fleuve qu'elle avait été contrainte de traverser avec sa suite. Dans la cohue, son fils s'étant noyé, elle avait gémi « *Baoulé* » ce qui signifie « mon enfant est mort ». C'est ainsi qu'elle avait donné son nom à une ethnie

qui allait fleurir en Côte d'Ivoire. Une fois de plus je fus profondément frappée. Comme la langue que l'on parle, même si à l'origine elle est d'emprunt, ainsi que le soutenaient mes maîtres à penser, rapproche les individus ! À cause du français que nous partagions, Agathe et moi avions l'impression d'être des connaissances de longue date, presque des amies. Nous nous mîmes à bavarder sans nous occuper de la conversation générale. Elle me confia que l'université de Legon était une pépinière de contestataires, d'opposants au régime de Kwame N'Krumah. Son compagnon signait des billets incendiaires dans le journal de l'université. Aussi elle rêvait de l'entraîner en Côte d'Ivoire où il serait en sécurité :

— Au moins Houphouët-Boigny n'emprisonne personne.

Je murmurai déconcertée :

— Je ne comprends pas cette opposition. C'est tout de même mieux que du temps des Anglais.

Elle soupira :

— Peut-être, mais ce n'est pas ce dont nous avions rêvé.

« Ce dont nous avions rêvé » ? Cependant n'avions-nous pas été des enfants naïfs pour nous imaginer qu'en deux temps trois mouvements nos peuples seraient instruits, vêtus, logés, heureux en un mot ? L'indépendance était un terrible purgatoire qui mènerait peut-être au bonheur.

Au moment de nous séparer nous échangeâmes nos adresses. Quand elle apprit que j'habitais Winneba, elle s'exclama :

— Vous ne connaissez pas Pedro Leal ? Il possède un restaurant sur la plage où l'on sert la meilleure cuisine et surtout un excellent mafé.

Je promis de m'y rendre. Mais c'était sans compter avec mes innombrables obligations maternelles. Aussi deux ou trois bonnes semaines s'écoulèrent avant que je n'aie le loisir de visiter Pedro Leal. Winneba, ancien village de pêcheurs, n'était pas un lieu très plaisant. Il était mal éclairé, les rues creusées d'ornières et jonchées de détritus.

Sur le bord de mer encombré de varech et d'objets de toutes natures, bicyclettes sans guidon, fûts à huile et même une carcasse de Jeep sans roues, une demi-douzaine de cahutes s'alignait. Toutes abritaient des restaurants aux noms les plus divers. Celui de Pedro Leal s'appelait Saudade. Comme les autres il était d'apparence modeste. Un éclairage chiche, quatre ou cinq tables bancales, faisant face à la mer noire sur laquelle butait un ciel encore parcouru de traînées jaunâtres. Pas un convive. Pedro Leal était un grand nègre dégingandé, d'âge inclassable, malgré une toison résolument blanche.

— Mon mafé, vous m'en direz des nouvelles, s'exclama-t-il, tout content. Nous nous attablâmes devant des verres d'alcool local.

— Je suis de Guinée-Bissau, me conta-t-il. Pendant vingt ans j'ai été steward sur une ligne maritime qui reliait Bissau à Recife au Brésil. J'étais traité comme un chien par ces salauds de Portugais. Imaginez plutôt j'ai attrapé une pneumonie, j'ai failli mourir. Alors ils n'ont pas hésité à me foutre dehors sans indemnités. J'étais incapable de me soigner. Heureusement dans mon malheur j'ai eu de la chance. Je fréquentais une femme d'ici, une Ga. Son pays venait d'être indépendant et s'efforçait d'ouvrir une voie nouvelle pour les Africains. Tout était gratuit. Elle m'a fait venir et on m'a soigné à Korle Bu Hospital. Malheureusement elle est morte peu après d'une dengue hémorragique qu'elle avait attrapée, on ne sait comment. Après quelques mois j'ai déménagé ici à Winneba, elle et la mer me manquaient trop, je n'arrivais à me consoler ni de l'une ni de l'autre. Maintenant la douleur est un peu apaisée. Dans ce restaurant je prépare toutes les recettes de ma mère. Autrefois quand elle faisait la cuisine, je n'y prêtais pas attention. Ce n'est pas l'affaire des garçons, ça. Brusquement tout m'est revenu.

À ce moment la serveuse m'apporta mon plat de mafé. Un délice mais radicalement différent de celui que j'avais goûté À la reine Pokou. Ni poisson fumé ni crustacés. Il était assaisonné de tamarin des Indes et parfumé à l'anis.

Je revins souvent chez Pedro Leal, pas seulement pour manger son mafé, mais pour écouter ses histoires qui

invariablement démolissaient les Portugais :

— Lisbonne est une ville épouvantable. Si tu tombes dans la rue les voitures passent sur toi, personne ne cherche à savoir ce qui t'est arrivé. J'y ai vécu un an, sans travail, trafiquant pour survivre, comme tout le monde : cocaïne, héroïne, marijuana, tout est bon.

J'adorais aussi l'entendre parler de la mer. Deux fois par jour, malgré la barre et les mauvais courants, il enfilait son maillot de Lycra noir, se jetait à l'eau et piquait vers le large. Bientôt on ne distinguait de lui que ses cheveux blancs, moussant au-dessus de l'eau verte. Puis il revenait vers la plage et se laissait tomber sur le sable pour sécher au soleil. La mer, me confiait-il, est une maîtresse dont tu n'es jamais fatigué. Tu n'as jamais envie de la tromper. C'est elle qui te possède.

Un soir, j'emmenai dîner chez lui deux Togolais, M. et Mme Tehoda, mes seuls amis à Winneba. Ils étaient les parents de six adorables petites filles qui s'entendaient fort bien avec les miennes. M. Tehoda enseignait la filmographie révolutionnaire, je n'ai jamais su ce que cela voulait dire, et je n'ai jamais assisté à une de ses projections dans l'énorme salle de cinéma de l'Institut. Il n'était pas plus gros et guère plus grand que l'aînée de ses filles âgée de dix ans. Pourtant cet homme fragile avait été accusé d'avoir trempé dans l'assassinat du président Sylvanus Olympio et ne devait sa survie qu'à une fuite rocambolesque organisée par ses amis d'un parti d'opposition. Il se défendait farouchement d'avoir commis pareil crime mais je ne l'ai jamais cru qu'à moitié. Il faisait preuve d'un idéalisme intransigeant qui aurait pu justifier toutes les dérives. Il était particulièrement triste ce jour-là et avala coup sur coup quatre verres de vin blanc.

— Je viens de recevoir des nouvelles de ma mère, se plaignit-il, tandis que ses paupières recouvraient ses yeux globuleux et que des larmes serpentaient sur ses joues. Mon cousin m'a téléphoné qu'elle a glissé dans la cour de la concession et s'est cassé la jambe. Elle devra rester au moins trois mois dans le plâtre. Je suis sûr que c'est comme cela qu'elle mourra sans que je puisse être à côté d'elle.

Habituée à ses déprimes, sa femme, solide matrone, le rudoya vertement :

— Arrête de dire des bêtises. Tu sais que le gouvernement de Grunitzky tombera d'un moment à l'autre et que nous pourrons revenir chez nous.

Elle n'eut pas sitôt avalé deux bouchées de son assiette qu'elle s'exclama :

— Ce n'est pas du mafé, cela. Je t'inviterai à la maison et je te ferai goûter le vrai mafé.

Ces paroles intransigeantes me rappelèrent celles d'Adélia. Vrai ? Faux ? Qu'est-ce que cela signifie ? D'après l'expérience que je venais de vivre, j'avais conclu qu'un même plat, en l'occurrence le mafé, diffère selon les peuples qui le préparent. Sur une base commune, arachide, tomate en boîte, viande, toutes les modifications sont permises. Cuisiner est un art. Il s'appuie donc sur la fantaisie, l'inventivité, la liberté de chacun. Les livres de cuisine ne sont que des gadgets pour gogos. Il n'existe pas de règles immuables, pas de directives contraignantes.

La semaine suivante, les Theoda m'invitèrent à dîner. Mme Theoda me servit un mafé sans originalité. Son mari qui buvait ferme avait préparé des cocktails à base de lait de coco, de Cinzano et d'un gin bleu très rare qu'on trouvait seulement dans les magasins où on payait en devises. Je fus anéantie dès le premier verre. M. Theoda était tout content car l'université était en grève :

— Il ne fallait pas bâtir d'université en Afrique, répétait-il de sa voix fluette. Ce qu'il nous faut, ce sont des écoles professionnelles où nos jeunes apprennent les techniques qui mettront fin à notre retard.

— Sois plus ambitieux que cela, coupait sa femme qui adorait le contredire. Au XVI^e^ siècle nous avions déjà des universités prestigieuses.

M. Theoda haussait les épaules :

— Sankoré ! Je sais, je sais. N'empêche que nous n'avons jamais été fichus de fabriquer un clou ou un boulon.

« Ceux qui n'ont inventé ni la poudre ni la boussole », le vers d'Aimé Césaire chanta dans ma mémoire, mais, vu mon état, je ne pouvais prendre part à cette discussion et gardai le silence.

Mon séjour au Ghana ne se résuma pas à traquer les différents lieux où l'on préparait le mafé, on s'en doute. Cependant une dernière anecdote me vient à l'esprit. Quand je revins à Accra pour y travailler, les soirs où j'étais assourdie par les criailleries de mes enfants, je pris l'habitude d'aller dîner dans le quartier Akwapim, quartier proche du mien. Il était habité par les immigrés de toutes nationalités qui se pressaient dans cette ville. On devait compter beaucoup de Sahéliens car des nombreuses fenêtres ouvertes provenait la voix des koras et des balafons. Comme la mémoire est illogique ! Ces sons m'emplissaient d'une profonde nostalgie qui n'était pas sans m'irriter. Allais-je me mettre à regretter la Guinée où j'avais mené une vie si végétative et dont j'avais tant de fois rêvé de m'enfuir ? Cependant au détour de ma colère se dessinaient dans ma mémoire des visages d'hommes et de femmes que j'avais croisés et mes yeux se remplissaient de larmes.

J'affectionnais tout particulièrement le Moro-Naba. On y préparait un excellent mafé, un peu à la manière de celui d'Ibrahima, mon ancien boy-cuisinier, mais enrichi de nombreux légumes et même de tranches de manioc. Le Moro-Naba appartenait à deux Burkinabés qui s'appelaient en ce temps-là des Voltaïques. On voyait Issifou le mari, assez bel homme, généralement vers onze heures du soir vêtu d'un lourd costume croisé qui n'aurait pas déparé un travailleur à la City de Londres. Yaba la femme trônait volumineuse derrière la caisse. D'une certaine manière, Issifou et Yaba avaient réussi. Lui étant parvenu à être employé dans une équipe de jardiniers municipaux qui toute la journée tondaient et ratissaient les innombrables pelouses de la ville. Elle possédait ce restaurant où les clients ne manquaient jamais. Comme je venais y dîner seule pour la troisième ou la quatrième fois, elle s'extirpa lourdement de la caisse, s'approcha de ma table et me souffla :

— Comme ça, tu n'as pas le mari, toi.

J'aurais pu rétorquer que j'en avais deux, un légitime et un autre, mais je me bornais à répondre par la négative. Aussitôt Yaba s'assit en face de moi. Ses yeux se plissèrent.

— C'est toi qui as raison. Nos hommes ne valent rien. Issifou veut me divorcer pour épouser une Fanti qu'il a connue ici. Il dit que je ne fais pas d'enfant depuis quatorze ans que nous sommes ensemble. Je suis inutile. Je ne fais que manger son argent. Mais il n'arrivera pas à me faire sortir d'ici. S'il m'embête trop, j'irai trouver le comité et il verra ce qui lui arrivera. Ici on ne traite pas les femmes comme chez nous.

En effet le Ghana pouvait être fier de sa politique sociale, unique en Afrique. Dans les bureaux des comités de quartier, des avocats, des assistantes sociales, des conseillers prodiguaient bénévolement des avis de toutes natures.

— J'espère que vos difficultés vont s'aplanir, dis-je à Yaba, sincèrement émue. Et surtout que vous garderez votre restaurant.

— Je le garderai, Inch Allah ! assura-t-elle dans un rire.

En dépit de cette assurance affichée, quand je me rendis la fois suivante au Moro-Naba, Yaba avait disparu de la caisse. Elle y était remplacée par une jeune Ghanéenne glorieusement enceinte. Apparemment Issifou avait eu le dernier mot.

Récemment je retrouvai une boîte en carton contenant de vieilles factures, de mauvais instantanés de mes enfants et à ma surprise deux menus joliment imprimés portant l'en-tête « Dîner du 24 avril chez Maryse Condé ». À force de scruter ma mémoire les souvenirs revinrent, mais épars, incomplets. Que signifiait cette date ? Ce n'était pas celle de mon anniversaire ni celle d'un des anniversaires de mes enfants. Qui avais-je invité à ce dîner, moi qui ne connaissais pas grand monde à Accra ? Pourquoi avais-je fait imprimer ces menus ? Par contre je me rappelais avec netteté l'enthousiasme qui brutalement s'était emparé de moi et qui m'avait poussée à sortir du *closet* comme un homosexuel qui se décide à révéler ses préférences sexuelles. Je ne vois à cela qu'une explication. Peut-être étais-je lasse d'être anonyme, femme sans qualité,

sans rien qui retient l'attention ? Je devais déjà brûler du désir de me faire remarquer. Je portais en moi une flamme qui irradiait ma poitrine et dont je ne comprenais pas la nature. Je ne songeais pas encore à la littérature, loin de là. Je donnai libre cours à ce talent, à cet art de la cuisine, peut-être mineur, féminin mais qui enchante tant de monde. Ce n'est que beaucoup plus tard et un peu par jeu que j'attribuai mes dons à ma grand-mère Victoire, cuisinière de renom, que je n'ai jamais connue. J'aurais hérité d'elle à mon insu.

Je me rappelle que je passai deux jours dans les marchés de la ville à inspecter et sous-peser les légumes, à vérifier l'éclat de l'œil des poissons, à renifler les viandes. Je finis par élaborer un menu de nature à me satisfaire : consommé de mérou et de crevettes, gratin d'escargots demi-deuil car les énormes escargots du Ghana ont une chair blanche et noire, sauce d'agouti aux épinards amers. Ce fut seulement le dessert que je renonçai à composer et je me rabattis sur des glaces.

— Mmm, cela a l'air délicieux, s'exclama l'imprimeur à qui je portai le menu que je comptais, je ne sais plus pourquoi, distribuer à mes convives. Êtes-vous restauratrice ? Où donc ?

— Non, je ne suis pas restauratrice, répondis-je. J'enseigne le français au Ghana Institute of Languages.

C'était assurément moins savoureux. L'imprimeur ne me posa plus de questions et se borna à griffonner une facture.

Je m'enfermai un jour entier dans la cuisine, d'où je chassai Adisa ainsi que mon boy-cuisinier. Je demeurai sourde aux appels de mes enfants qui me lançaient à travers la porte des « ça va maman ? » apeurés.

Dès ce soir-là ma réputation fut consacrée dans le petit monde où nous vivions. Ce dîner prit les proportions d'un mythe. Désormais toutes les occasions furent bonnes pour recommencer : la fête de l'indépendance du Ghana, la fête des mères, la Saint-Valentin. Pour célébrer les dix ans d'une de mes filles je conviai sa classe entière à ce que j'appelai un déjeuner rose, avec de la papaye solo à chair rose, des crevettes de même couleur et du saumon. Il n'y eut que la purée de patates douces dont la couleur tirait un peu vers

l'orange. Cette volière de petites filles pépia et s'amusa beaucoup. Cependant je sentis qu'elles auraient préféré des hamburgers, des chicken-nuggets et des frites achetés au McDonald qui venait de s'ouvrir non loin de Flagstaff House.

Quand ma sœur vint passer quelques semaines auprès de moi, j'invitai quinze personnes dont trois couples de voisins que je connaissais à peine. Je les avais tout au plus salués quelquefois et leurs enfants partageaient la même école que les miens.

— Pourquoi te donnes-tu tant de mal ? s'étonna ma sœur. Manger est un plaisir éphémère. Une fois consommé, tout disparaît, et il ne reste rien.

— Cela procure tout de même quelques moments de bonheur, répliquai-je.

— De bonheur ? fit-elle dubitative. Tu appelles cela du bonheur ?

J'en étais persuadée. Si le bonheur, comme on le sait, est chose incertaine, pourquoi ne pas profiter de celui-là ?

Faire la cuisine changea mon caractère. Si en amour j'étais tristement monogame, en cuisine je rêvais de me partager, de me démultiplier, de procurer du plaisir et de la volupté à des hôtes aussi nombreux, aussi inconnus que possible. En même temps j'étais peu fidèle. La moindre contrariété, le moindre chagrin me retenait loin de mes fourneaux. C'est ainsi, je m'en souviens, qu'à cause des péripéties de ma vie personnelle je restai près de trois ans sans cuisiner. Cependant ma mémoire garde fidèlement tous les détails du réveillon du 24 décembre, le dernier que je fis en terre d'Afrique à Kaolack au Sénégal où je venais de rencontrer Richard Philcox qui allait devenir mon mari. Ce n'était pas la première fois que je célébrais Noël en pays musulman et, comme à chaque fois, je m'étonnais du grand nombre de dévots ployant le genou à l'église. Combien de temps durerait cette tolérance religieuse qui s'effritait déjà en divers endroits du globe ? La messe avait été avancée à vingt heures à cause de l'insécurité qui commençait à régner à

travers le pays, ce qui avait fourni au curé de la paroisse, un Latino-Américain, Colombien je crois, un excellent sujet d'homélie. Il avait exhorté les fidèles à fuir la violence et à s'unir dans la grande paix et l'amour de Dieu. Au sortir de l'église la nuit était si noire qu'elle semblait béer sur l'enfer. Ce n'était pas du tout une nuit de nativité, noble et sereine. Les pieds mal chaussés des fidèles faisaient fuir une débandade de chats et d'animaux nocturnes peut-être malfaisants. En vue du réveillon nous avions tiré sur la terrasse de mon appartement la table de la salle à manger. Nous l'avions recouverte d'un pagne blanc entrelacé de fils dorés. Hélas nous n'avions pu dissimuler les bosses et les crevasses de la tôle du plafond et la laideur de l'environnement tout entier. Nous nous étions bornés à suspendre quelques lampions multicolores afin d'apporter une note festive. Comme le boulanger musulman, horrifié, avait refusé de le faire rôtir dans son four, j'avais dû couper en morceaux notre cochon de lait, le cuire à l'étouffée et l'agrémenter de tous les fruits confits que j'avais pu me procurer. Tel qu'il était, doré à point, croustillant, presque caramélisé, c'était une merveille. Ce cochon de lait aussi marqua l'avènement de ma nouvelle vie.

3.

Il faut bien commencer par quelque chose

Lorsque après douze ans de galère en Afrique je regagnai Paris, c'était le début d'un hiver précoce. Au Jardin du Luxembourg les arbres avaient déjà perdu leurs feuilles et se dessinaient dénudés contre le ciel gris. Le soleil semblait avoir définitivement disparu. Mon humeur était d'autant plus sombre que je m'installai seule, Richard s'étant rendu en Angleterre pour régler de multiples problèmes avant de venir vivre avec moi. À la douleur d'être séparée de lui s'ajoutaient des difficultés de toutes sortes. Mes moyens étant des plus limités, je louai un deux-pièces au quatrième étage sans ascenseur dans un meublé assez minable à Port-Royal. Il s'ouvrait sur un minuscule jardin et ses occupants composaient un lot des plus disparates. Mon voisin de droite était un peintre naïf brésilien, Waldomiro de Deus, qui signait toutes ses toiles avec la silhouette d'un petit chien. Il ne comprenait pas ma fidélité à un absent.

— À moins que tu ne le lui racontes, faisait-il, il n'en saura jamais rien.

À gauche de ma chambre habitait une Martiniquaise qui avait brièvement vécu en Guinée en même temps que moi. Elle avait été la maîtresse du sous-secrétaire d'État à l'Industrie que vite fait, bien fait, Sékou Touré avait envoyé croupir puis périr en prison. Depuis elle déblatérait constamment contre les nouveaux dirigeants africains.

— Ce sont des dictateurs, répétait-elle, pires que les colons.

Parmi les autres pensionnaires on comptait des Italiens, grands amateurs de chianti, et qui s'entretuaient régulièrement autour de minuit, deux Polonais et une horde de Latino-Américains ayant choisi de vivre en exil à Paris. Parmi eux, deux Vénézuéliennes, Myriam et Fina. Elles n'étaient pas seulement membres d'un parti de gauche interdit, elles étaient aussi d'excellentes cuisinières. Le samedi elles nous régalaient

avec des ragoûts de porc, des brochettes de thon et de la purée de poivrons rouges. Elles m'apprenaient tout car en ce temps-là je ne savais rien de l'Amérique latine, de ses sanguinaires dictatures, de l'ingérence constante des États-Unis d'Amérique dans leur politique. J'étais une bonne élève et j'avalais rapidement tout ce qu'on m'enseignait. Entre Fina et Myriam je marchais de la République à la Nation, lors de la mort de Salvador Allende, et armée d'un dictionnaire car mon espagnol était des plus rudimentaires, je déchiffrais les essais de Paulo Freire, de Gilberto Freyre et surtout les romans de Jorge Amado.

C'est au cours d'un dîner chez elles que je fis la connaissance d'un Argentin, Gabriel Garcia Roy, et de sa femme Dora. Gabriel Garcia Roy était metteur en scène. Malgré sa visible impécuniosité, il dirigeait une petite compagnie théâtrale. Elle venait de produire une pièce qui avait obtenu trois lignes élogieuses en dernière page du *Monde*. Les cheveux tombant sur les épaules, comme c'était la mode à l'époque, il possédait la fougue et la séduction d'un barde. Il m'engageait à écrire du théâtre, car le roman était un art bourgeois, assurait-il. Seul le théâtre impliquait une correspondance immédiate entre l'auteur et le public. L'auteur était magnifié, il devenait la voix d'inconnus.

Mon acclimatation à Paris fut difficile. Depuis plus de dix ans je n'avais pas connu le froid, je dus me réhabituer à la grisaille des jours, au givre et au verglas. Le matin j'écoutais le bulletin météo sur mon poste-radio et j'éprouvais l'envie de plonger ma tête sous l'oreiller. Hélas ce n'était pas possible. Il fallait se lever, s'habiller, marcher en grelottant vers un métro bondé et malodorant. À quarante ans je devais reprendre mes études là où je les avais laissées. Je préparais une thèse de littérature comparée sous la direction du professeur René Etiemble. S'il n'avait manifesté une parfaite gentillesse à mon endroit, et ne m'avait traitée non pas comme une vulgaire étudiante mais comme une femme que les hauts et les bas de l'existence avaient éloignée de la recherche intellectuelle, je n'aurais certainement pas achevé cette thèse en un temps record comme je l'ai fait. J'avais choisi un sujet sans grand intérêt, *Stéréotypes du Noir dans la littérature négro-africaine*

que je pensais pouvoir mener à bien sans trop d'effort. Parallèlement je mettais la dernière main à mon roman *Heremakhonon* que j'étais bien décidée à terminer car il me semblait important de faire taire les mythes au sujet des indépendances africaines et de livrer mon expérience personnelle. En plus je m'étais laissé séduire par les discours flamboyants de Gabriel Garcia Roy et avais commencé une pièce de théâtre : *Le Morne de Massabielle.* Pourquoi ce titre ? Quels souvenirs, quelle nostalgie impliquait-il ? Je ne le sais plus. Le Morne de Massabielle est un quartier populaire de Pointe-à-Pitre, peuplé de modestes cases en bois. Au sommet s'élève une église consacrée à la Vierge du Grand Retour. Elle porte à sa taille une large écharpe bleue et le 15 août parcourt en procession les rues de la ville. Comme cette procession passait dans notre rue j'aidais ma mère à décorer la façade de notre maison, à empiler des plantes en pot sur notre balcon, à couvrir notre trottoir de pétales de fleurs. Certains assurent que le pouvoir de la Vierge du Grand Retour était immense et qu'elle accomplissait des miracles.

C'est dire que je ne chômais pas. J'avais une place réservée à la Bibliothèque nationale, rue de Richelieu, que je fréquentais quotidiennement. Le midi j'avalais un sandwich et me gorgeais de café fort. L'absence de mes enfants que j'avais provisoirement confiés à leur père et envoyés à Conakry m'était insupportable. Je les voyais partout, dans le métro, dans les rues, dans les bars où je tentais de me réchauffer maladroitement en fumant des cigarettes Gitanes. La nuit, des cauchemars me tenaient éveillée. Je faisais souvent le même rêve. J'entrais chez moi, je me dirigeais vers mon bureau comme je le faisais chaque jour et commençais à pianoter sur mon ordinateur. Au bout d'un moment j'étais distraite par un murmure de voix et de rires étouffés. Je relevais la tête. Dans un coin de la pièce se tenaient mes enfants qui se jetaient sur moi et me couvraient de baisers.

Une ou deux fois par mois, le week-end me ramenait Richard. Comme il travaillait le samedi matin, il ne pouvait prendre le départ à Charing Cross qu'au début de l'après-midi. Étant donné la durée du voyage – train plus ferry plus train – il ne débarquait à Paris qu'à la tombée de la nuit. Il détestait

l'atmosphère déjantée du meublé et surtout les mines rogues, à peine polies, de Waldomiro de Deus. Aussi quand il vint vivre avec moi, nous n'eûmes rien de plus pressé que de déménager. Nous trouvâmes rue de l'Université un logement minuscule mais élégant. Il appartenait à un riche Béké martiniquais, le vicomte d'Origny. Chaque fois qu'il croisait Richard, il l'arrêtait pour déplorer les fortes odeurs de cuisine qui, à cause de moi, emplissaient la cage d'escalier de cet immeuble luxueux. J'étais priée de mettre une sourdine à mes sauces.

— Cela sent plus fort qu'au Dogon, se plaignait-il.

Le Dogon était un restaurant malien situé juste en face de notre studio. Le soir des clients cossus y défilaient. Moi je n'y ai jamais mis les pieds, non pas parce que les prix de sa carte étaient exorbitants mais parce que son absence de fumets, son atmosphère aseptisée laissaient mal augurer de l'excellence de ses plats.

Richard qui parlait trois langues avait trouvé sans difficulté un emploi de traducteur dans une société américaine. Moi je travaillais à temps partiel à Présence africaine, rue des Écoles. J'étais chargée de faire un tri parmi les articles que l'Afrique entière adressait à la revue et de choisir ceux que l'on devait publier. J'en profite pour dire de quel secours M. et Mme Diop me furent alors. Christiane Diop me traitait comme une jeune sœur. Elle me réconfortait quand l'absence de mes enfants m'était trop douloureuse. Elle se chargeait de l'expédition de colis à leur intention. En ces temps-là la Poste n'étant pas sûre en Afrique, les mots « Présence africaine » étaient un gage de sécurité. Je n'ai jamais connu un être aussi extraordinaire qu'Alioune Diop. Son intelligence n'avait d'égale que son affabilité et sa simplicité, lui que tous les chefs d'État africains courtisaient. Un soir il vint dîner rue de l'Université et savoura la daube de thon que j'avais passé la journée à préparer en son honneur.

Preuve de ma détermination je terminai *Le Morne de Massabielle,* la pièce de théâtre que je destinais à Gabriel Garcia Roy. Je ne possède plus le texte français de cette pièce qui curieusement fut produite des années plus tard par Ubu Theater, la compagnie qu'animait Françoise Kourilsky à New

York. C'était une sombre histoire de racisme dont le héros était un mulâtre guadeloupéen. Elle enchanta Gabriel qui décida de confier le rôle de ce mulâtre à deux acteurs, un Blanc et un Noir, afin de mieux symboliser la double origine. Le rôle du Noir fut incarné par un jeune acteur qui devait connaître une carrière fulgurante, Sidiki Bakaba. J'étais trop occupée pour suivre pas à pas les répétitions et intervenir dans la mise en scène comme le désirait Gabriel. Je sais seulement qu'à l'été 1971 *Le Morne de Massabielle* fut représenté au théâtre des Hauts-de-Seine de Puteaux. Dans une immense salle faite pour contenir plus de sept cents spectateurs, une vingtaine de personnes prirent place, parmi lesquelles quelques producteurs et un tourneur que Gabriel était parvenu à intéresser à son travail. Le spectacle ne m'aurait pas laissé un grand souvenir si un événement cruel et inattendu n'était venu l'immortaliser. À l'époque n'existaient ni téléphones portables ni SMS. Aussi une parente en pleurs dut venir annoncer à Mme Diop, présente avec une de ses filles, que son fils David, hospitalisé depuis plusieurs semaines pour un cancer du pancréas, venait de mourir. Suite à cette douloureuse annonce la moitié des spectateurs se retira et il ne resta plus dans la salle qu'une poignée d'éplorés. Je n'ignorais plus la brutalité de la mort et savais, comme le dit le proverbe bambara, qu'elle ne bat pas le tambour. Cependant je garde encore en moi le choc terrible que je reçus cette nuit-là.

Le Morne de Massabielle à ma grande surprise continua de vivre après cette représentation à Puteaux. Un amateur de théâtre du nom de James Campbell lui procura un contrat pour un festival qui se tenait au Centre culturel américain, rue du Dragon à Paris. Il y eut donc deux ou trois représentations dans une petite salle, comble cette fois, située sous les toits. Ce fut le début d'une longue histoire d'amitié entre James Campbell et moi, Richard demeurant comme à l'accoutumée en retrait, toujours un peu méfiant. James Campbell était un personnage peu ordinaire. Il portait des ensembles mi-européens mi-africains d'une coupe particulière et possédait une certaine beauté avec son visage ravagé et ses cheveux hérissés en courtes tresses. Le soir, nous tenions cénacle dans un bar du Quartier latin situé à égale distance de la rue des Écoles où s'élevait Présence africaine, de la rue de l'Université

où Richard et moi habitions, et de la place Maubert où James vivait avec sa femme Hélène. Nous discutions de tous les sujets, de la politique africaine principalement.

— Avec moi tout sera différent. Je t'emmènerai en Afrique, me promettait James, et t'expliquerai ce qui se passe.

Doué d'une voix basse et profonde c'était un excellent acteur. Lors du Festival de Dakar en 1966 il avait joué dans *La Tragédie du roi Christophe* d'Aimé Césaire où il donnait la réplique au célèbre Douta Seck. Il avait également joué dans *Les Anges meurtriers* de Conor Cruise O'Brien lors de sa création au Palais de Chaillot. C'était aussi un chanteur et un musicien. Il n'était pas étonnant qu'il soit toujours entouré d'une cour de jeunes filles adorantes, ce qui avait l'air de laisser Hélène, sa femme, parfaitement indifférente. C'était surtout un excellent cuisinier. Ses assaisonnements étaient des plus subtils, mélanges de menthe fraîche, de citron et de coriandre, épices que j'utilisais alors assez peu. Le week-end nous trouvions la force de faire d'interminables gueuletons au cours desquels nous combinions nos trouvailles culinaires.

Curieusement *Le Morne de Massabielle* m'avait donné goût au théâtre. J'appréciais le jeu des répliques et la concision qu'impliquent les dialogues. Aussi j'écrivis à l'intention de James, *Dieu nous l'a donné,* que les éditions Pierre-Jean Oswald publièrent à compte d'auteur. James apparaissait sous les traits du héros, le père Mandela, père incestueux, sorte de quimboiseur, de traditionniste, tramant la perte du jeune médecin européanisé, cherchant à séduire sa fille. Cette pièce eut l'heur de plaire au metteur en scène martiniquais Yvon Labéjoff qui entendit la produire lors d'un festival à la Martinique. À ma vive déception, James refusa d'interpréter le personnage que j'avais conçu pour lui et dut être remplacé par un acteur dont j'ai oublié le nom. Heureusement l'héroïne fut incarnée par Toto Bissainthe dont les talents d'actrice et de chanteuse ne sont plus à vanter.

Ce goût pour le théâtre peut surprendre car dans toute mon œuvre ne figurent pas plus d'une demi-douzaine de pièces. C'est qu'un jour brusquement j'eus la révélation que je faisais fausse route et arrêtai net l'écriture dramatique. Si Gabriel

Garcia Roy disait vrai, si le théâtre implique une communion immédiate et absolue entre auteur et spectateur, il devait être proféré dans une langue qui les réunissait étroitement. Dans un pays comme la Guadeloupe le théâtre ne devait pas faire appel à la langue de colonisation même si pour certains elle était devenue usuelle. Il devait être en créole, langue forgée par le peuple au cours de sa douloureuse histoire.

Quand ma mémoire revient à ces années-là, je suis frappée par ma boulimie de travail. À part les échappées au cinéma qui restait ma passion j'étudiais sans arrêt. J'avais toujours le nez fourré dans un livre, une revue, un journal. On aurait dit que je voulais rattraper tout ce temps passé à accumuler des expériences qui formeraient le terreau de ma créativité. Mes priorités absolues étaient bien sûr la rédaction de ma thèse et les révisions de mon roman *Heremakhonon.* Pourtant j'eus le temps d'écrire une nouvelle pièce de théâtre qui fut également publiée par les éditions Pierre-Jean Oswald et fut créée par une troupe sénégalaise de Dakar. Elle s'intitulait *Mort d'Oluwemi d'Ajumako,* Ajumako étant le nom d'un petit royaume du Ghana. Elle m'avait été inspirée par un fait divers qui avait fait grand bruit alors que je vivais à Accra. Rituellement après vingt ans de règne les souverains du royaume d'Ajumako devaient se suicider et laissaient place à leur successeur. Nana Prempeh III refusa de se plier à cette règle. Il emprisonna son héritier et fit bâtir un mur circulaire autour de son palais afin de se protéger de la colère de ses sujets. Or voilà qu'un moustique pénétra dans sa chambre, le piqua, lui inocula le microbe de la dengue hémorragique et qu'il mourut étouffé dans son sang.

Outre cette pièce de théâtre, je collaborais avec Richard à la traduction du livre magistral d'Eric Williams *Capitalisme et Esclavage : de Christophe Colomb à Fidel Castro.* Je n'ai aucun talent pour la traduction. Cet art qui implique à la fois la fidélité et l'infidélité du traducteur requiert une précision de vocabulaire, une attention aux détails et une profonde connaissance des subtilités langagières que je ne possède pas. J'appris beaucoup au cours de cet exercice délicat. Bien que nos noms n'apparaissent pas en couverture, je considérais avec

une infinie fierté l'ouvrage final quand il parut aux éditions Présence africaine en 1975.

Pendant tout ce temps Richard et moi ne partîmes qu'une seule fois en vacances. Araxie Drézian, une Arménienne, qui tenait la librairie de Présence africaine, nous donna l'adresse d'un studio à Saint-Paul-de-Vence que louaient des amis à elle. Je connaissais les Alpes-Maritimes pour avoir séjourné un an au sanatorium des étudiants de Vence. J'avais gardé de ce séjour des souvenirs plutôt moroses et ma vision de la région était sombre. Je fus surprise de découvrir la beauté de ses sites, la douceur de son climat et l'infinie richesse de sa lumière. Levés paresseusement à midi, nous visitions la Fondation Maeght éblouis par les trésors picturaux qu'elle contenait. Aux repas, pas de cuisine, nous nous gorgions de fruits. Une ou deux fois par semaine nous prenions l'autobus et nous descendions à Nice. La fraîcheur de l'eau me rebutant je demeurais sur la plage admirant l'immensité bleue devant moi. Après nous nous perdions dans la foule qui arpentait la Promenade des Anglais. Je prenais des forces pour le dur labeur qui me restait à accomplir.

4.

Ethno-cuisine

Le mois de juin 1976 arriva enfin et fut mémorable. Devant Richard, James Campbell et Elikia M'Bokolo, un professeur zaïrois, rencontré à la Bibliothèque nationale, je soutins ma thèse de littérature comparée à Paris III-Sorbonne. Quelques semaines plus tôt mon premier roman avait paru aux éditions 10/18 de Christian Bourgois grâce à Stanislas Adotevi, un intellectuel béninois, qui venait fréquemment aux éditions Présence africaine. Stanislas Adotevi dirigeait une collection intitulée La Voix des autres et s'était entiché de mon texte qu'il jugeait iconoclaste. Cependant si ma thèse fut couronnée par la mention très bien avec les félicitations du jury, mon livre, malgré les espoirs que Stanislas plaçait en lui, connut un insuccès total. Je ne me rappelle pas avoir lu une ligne à son sujet dans les journaux, à l'exception du *Naïf,* feuille de chou martiniquaise, qui m'abreuva d'injures et qui sous la plume d'un inconnu me traita de « prostituée » et de « voyeur ». Je fus atterrée. Était-ce cela la critique littéraire ? L'insuccès d'un livre possède d'étranges propriétés anesthésiantes. L'auteur qui en est victime ne souffre pas. Au contraire. Une voix lui souffle qu'en avant sur son temps il n'a pas été compris. Son ego s'amplifie. Du coup il pose un regard lourd de commisération sur les écrivains invités à des émissions de télévision ou de radio auxquelles il n'est pas convié. Il vit dans un total déni de la réalité. En ce qui me concerne, *Heremakhonon,* vite soldé, bientôt pilonné par Christian Bourgois, attira l'attention d'une poignée d'intellectuels de gauche, intéressés par cette peinture peu commune de l'Afrique.

Ainsi je ne sais plus comment je devins l'amie de Robert Jaulin qui dirigeait le département d'ethnologie à Paris VII. Il m'invita fréquemment à dîner chez lui dans son vaste appartement de la rue de Chanaleilles avec Richard. Ma sauvagerie commença à fondre devant la courtoisie de ces têtes bien pleines, qui toutes respectaient mon opinion et m'écoutaient avec le plus grand sérieux. Nous nous

entretenions du socialisme africain et du marxisme à propos duquel certains commençaient à formuler de sérieuses réserves, mais qui demeurait pour la majorité le grand espoir du lendemain.

— Parlez-nous de Kwame N'krumah, priait Dominique Desanti de sa voix douce. Il a l'air tellement intelligent.

Robert Jaulin en vint à proposer à sa femme Solange et à moi de nous charger d'un cours d'ethno-cuisine, proposition qui peut sembler incongrue. Nous n'avions ni l'une ni l'autre de compétence universitaire dans ce domaine. D'ailleurs que signifiait ce mot ethno-cuisine ? Nous l'ignorions. Robert Jaulin nous fit un petit discours très savant, très technique auquel nous ne comprîmes pas grand-chose. Néanmoins nous nous jetâmes à l'eau. Solange devait enseigner quatre heures le lundi matin et moi quatre heures le vendredi. Nous n'avions pas plus d'une dizaine d'étudiants qui se réunissaient dans l'appartement d'un autre ethnologue boulevard Saint-Michel. Je ne sais plus exactement ce qu'il revenait à Solange de traiter, mais moi mon référent était la Guadeloupe où je n'avais pas mis les pieds depuis près de vingt ans. En dépit de cet éloignement je devais expliquer comment les bas morceaux du porc, oreilles, groins, queues, pieds, tripes dont on avait commodément nourri les esclaves, étaient devenus de véritables delicatessens. Je devais rechercher les différentes influences alimentaires en Guadeloupe. D'abord africaines : calalloo, bébélé, soupe à kongo, migan, sauces de pois, pois d'Angole, pois boukoussou, pois savon, pois rouges, les plus appréciés, ainsi que les autres influences apportées par les Indiens arrivés plus tard dans nos îles. Je devais aussi dépeindre l'acclimatation de certaines espèces exogènes et l'importance qu'elles avaient dans l'alimentation populaire : l'arbre à pain, le cocotier, le manioc et le tamarin. Surtout je ne devais pas oublier de parler de l'introduction et de la future domination de la canne à sucre, importée de Chypre. Bref, ma tâche était ardue. Elle consistait en fait à détacher chaque élément du paysage guadeloupéen pour le regarder à la loupe.

Je travaillais énormément compulsant des ouvrages de voyageurs ou de missionnaires, véritables grimoires qui fournissaient des informations sur la vie et la nourriture des

anciens esclaves. Le clou de ces cours était sans contredit le repas du vendredi midi. Il devait illustrer la leçon qui venait d'avoir lieu. Solange nous rejoignait alors et nous faisions la fête, les étudiants réunis autour de nous. Depuis la veille, il m'arrivait de faire cuire chez moi rue de l'Université certains éléments trop rétifs et longs à préparer : viande salée, tripes ou pois. Je portais le tout boulevard Saint-Michel dans des boîtes en plastique. Pour mes cours je m'efforçais d'être orthodoxe : pas de cannelle dans le Colombo ainsi que me l'avait autrefois reproché Adélia, pas de vieux rhum un peu partout. Ces repas étaient un véritable plaisir. Récemment j'ai reçu une lettre d'un ancien étudiant, aujourd'hui âgé de près de soixante-dix ans, qui me rappelait le bonheur de ce temps-là.

À l'occasion du dernier jour de classe, Solange et moi nous fusionnâmes le cours et le repas de midi. La tapenade voisina avec les accras de morue, l'aïoli avec la daube de cochon. Le rhum et le pastis coulèrent à flots. Après quoi, éméchés, nous nous rendîmes avec nos étudiants au Jardin du Luxembourg pour des photos que nous prîmes près du bassin. Les enfants inquiets devant notre surexcitation retenaient prudemment leurs bateaux. Malheureusement les cours d'ethno-cuisine ne durèrent qu'un trimestre et ne furent pas renouvelés l'année suivante. Solange était trop fatiguée car elle attendait son deuxième enfant. Pour les remplacer, Robert Jaulin me chargea de disserter sur le socialisme africain, ce qui était moins distrayant.

D'avoir vécu en si profonde intimité avec la Guadeloupe exacerba mon désir d'y revenir. Je l'ai dit : je n'y avais pas mis les pieds depuis près de vingt ans. Si je ne l'avais pas fait plus tôt, c'était par peur de trop souffrir. Mon père comme ma mère étaient morts. Leur maison de ville de Pointe-à-Pitre avait été vendue, celle de changement d'air à Sarcelles, où mon père se vêtait de drill kaki et se coiffait d'un casque colonial pour jouer le gentleman-farmer, n'existait plus. Il ne me restait rien qu'un majestueux tombeau familial. J'étais convaincue de ne pas avoir la force d'aller m'agenouiller devant lui. Aussi me fallut-il beaucoup de courage pour prendre place à côté de Richard dans l'avion d'Air France, bondé d'autochtones et aussi de touristes. La Guadeloupe figurait alors en bonne place

des attractions du Club Med. Les grèves hôtelières à répétition et les violences des chômeurs n'avaient pas encore terni sa réputation.

Je me rappelle que nous arrivâmes au Raizet en fin d'après-midi. Le ciel saignait contre la mer. Mon cœur battait à tout rompre. Pourtant un trop déchirant face-à-face avec mes souvenirs me fut épargné ce premier soir-là. Mon frère chez qui nous devions habiter avait transporté ses pénates à Basse-Terre à l'autre bout du pays, s'éloignant ainsi du berceau de la famille, ce que mes parents lui reprochaient. Il était le mal-aimé de mon père et de ma mère qui trouvaient toujours à redire sur sa conduite. Ils lui préféraient ses aînés, Auguste, premier agrégé ès lettres guadeloupéen, Jean, mort au stalag pendant la Seconde Guerre mondiale, et son cadet, Sandrino, qui promettait de devenir écrivain. Ils lui reprochaient aussi d'avoir épousé une mulâtresse à peau diaphane ce qui au milieu de nous tous, gens noirs bon teint, constituait un scandale. Elle appartenait à un clan de hobereaux désargentés de la côte Sous-le-Vent, elle avait une particule à son nom et un de ses frères était un moine déchaussé.

Au fur et à mesure que nous montions vers la Soufrière l'ombre tombait. Quand nous fûmes rendus à destination, la noirceur s'était installée partout. La maison devait être proche de la mer dont nous entendions la grande voix pleureuse. Le lendemain nous fûmes réveillés par un véritable vacarme. Ma belle-sœur, entourée de deux jeunes servantes, nettoyait et lavait tout ce qui pouvait être nettoyé et lavé, entrechoquait seaux et bassines, faisait vrombir l'aspirateur, crisser des balais-brosses. Elle s'étonna de nos airs hagards et n'avait pas entièrement tort. En effet, un soleil dont j'avais oublié la férocité inondait déjà les environs. La rue était blanche de lumière. En contrebas la mer ressemblait à une rutilante plaque de tôle. Il fit bientôt une chaleur insupportable. Comme mon frère et sa femme avaient six enfants biologiques, ajoutons à cela une demi-douzaine d'enfants adoptifs, autant de protégés, sans compter les filleuls et les alliés, la maison était pleine. Deux fois par jour pour nourrir toutes ces bouches ma belle-sœur commandait au Gargantua, un restaurant tout proche, des pizzas margarita. Je fus choquée car je gardais à l'esprit le

souvenir de mes cours d'ethno-cuisine et je lui offris mes services.

— Tu sais faire la cuisine, toi ? me demanda-t-elle, méfiante.

Désormais nous fûmes quatre à nous affairer dans la petite case au fond de la cour qui faisait office de cuisine. Cependant ce qui ne tarda pas à me navrer, c'est que personne ne semblait avoir goût à mes compositions. Jour après jour elles partaient presque intactes vers les poubelles. Un Simon de dix ans osa se plaindre ouvertement :

— Pourquoi ne mange-t-on plus de pizza margarita ? Au moins, ça, c'était bon, déplora-t-il.

Ulcérée j'eus le courage de me plaindre à ma belle-sœur. Elle me regarda dans les yeux, et ce fut peut-être la première fois, puis elle m'édicta une véritable liste d'interdits. Il ne fallait pas mélanger le sucré et le salé. Il ne fallait pas mélanger la viande et le poisson. Ni la viande et les crustacés. Le plantain ne se mangeait jamais vert ni les mangues. Le thon mêlé de curry était inconcevable. Il ne fallait pas mettre de tomates dans le court-bouillon de poisson, seulement du beurre rouge. Le coq au vin se préparait avec du vin et non avec du rhum vieux. Comme j'étais effondrée, elle poursuivit de sa voix acidulée : elle avait évité de le souligner mais Richard et moi, qui n'étions même pas mariés et vivions dans le péché, ne nous étions pas comportés comme il le fallait. Ainsi le dimanche nous n'assistions ni à la grand-messe ni au rosaire les soirs de semaine. Nous portions des vêtements négligés, des tee-shirts délavés, des shorts informes et moi surtout je me chaussais avec des sabots inélégants. On comprendra qu'après cette conversation je jugeai qu'une plus longue cohabitation était impossible. Personne ne fit rien pour nous retenir.

Deux jours plus tard, Richard et moi entassâmes nos valises dans l'autobus qui par soixante kilomètres d'une route en lacets nous bringuebala jusqu'à Pointe-à-Pitre. Je n'en menais pas large. Pour moi c'était une véritable descente aux enfers. En dépit de la menace que faisait peser sur elle son volcan, pendant tant d'années silencieux et endormi, on parlait de l'évacuation de la région tout entière, Basse-Terre m'avait fait

l'effet d'une protection contre la nostalgie et les souvenirs amers. Cette petite ville, bordée par la splendeur de la mer, possédait l'anonymat de la province. Dès vingt heures, ses rues étaient désertes, portes et fenêtres fermées. À Pointe-à-Pitre au contraire j'étais happée par les fantômes du passé. Je n'avais toujours pas trouvé la force de prendre le chemin du cimetière et cette faiblesse me torturait. Par contre j'étais partie en pèlerinage dans le quartier où habitaient mes parents, autrefois pimpant et prospère. Il semblait à moitié abandonné. La maison où j'étais née appartenait à un dentiste et méritait un sérieux coup de peinture. Les yeux pleins de larmes, j'avais regardé le balcon enserrant le premier étage autrefois embelli par des bougainvillées en pot où tant de fois j'avais contemplé les spectacles de la rue auxquels mon éducation trop stricte m'interdisait de me mêler. À la saison du carnaval, les *moko zombies* juchés sur leurs échasses arrivaient à hauteur de sa balustrade et tendaient leurs paumes calleuses pour recevoir des piécettes. Mais moi j'avais peur des *moko zombies,* de leurs énormes perruques noires barrées de foulards à rayures, et je courais me réfugier à l'intérieur.

— Es-tu bête ? me disait ma mère. Qu'est-ce que tu crois qu'ils vont te faire ? Ils s'amusent, c'est tout, et réclament de l'argent.

J'étais aussi allée en pèlerinage à Sarcelles. Le Conseil général ayant décidé de modifier le tracé de la route qui menait à Basse-Terre, un énorme ruban goudronné passait au milieu de l'ancienne propriété de mes parents. La gracieuse maison de bois avec ses lucarnes et sa galerie circulaire sur laquelle je courais enfant avait été détruite. Un champ emmêlé d'icaques et de goyaviers avait remplacé le jardin bien entretenu dans lequel je jouais à me perdre. Seul planait, inaltérable, un flamboyant épargné, je ne sais pourquoi.

À Pointe-à-Pitre, Richard et moi fûmes reçus par José que j'avais connu à Paris quand je préparais ma thèse. Alors que je buvais solitaire un café à la terrasse du Mahieu il m'avait demandé la permission de s'asseoir à ma table. Certes il était assez beau, grand, carré. Pourtant je lui avais signifié très vite que s'il cherchait à me séduire il perdait son temps. Je n'avais plus aucun goût pour les aventures amoureuses. J'étais

devenue la femme d'un seul homme. Il s'était incliné et nous étions devenus bons amis. Il m'entraînait aux réunions de l'Association générale des étudiants guadeloupéens (AGEG). Grâce à lui je compris que la Guadeloupe et la Martinique n'avaient pas vocation à demeurer éternellement des confettis de l'empire, ce que j'avais toujours cru, qu'elles pouvaient au contraire exiger un statut différent. Avec lui je devins indépendantiste. J'adhérai à l'Union populaire pour la libération de la Guadeloupe (UPLG). Cela m'a souvent été reproché. Je dirais à ma décharge que je n'étais pas entièrement mue par des convictions politiques, mais par le désir de m'intégrer dans un ensemble d'individus agissant, pensant pareillement, moi qui si souvent avais le sentiment de n'avoir aucune appartenance.

José était à présent marié à Catherine, une jolie Martiniquaise, très sophistiquée, avec ses cils étirés au mascara et ses ongles écarlates. Il faisait maintenant partie du comité directeur de l'UPLG. Curieusement nous ne parlions jamais des expériences que je venais de vivre. Pour lui l'Afrique se résumait à l'Algérie où des insoumis, c'est-à-dire des Antillais, qui avaient refusé de se plier au service militaire, s'étaient mêlés aux forces du FLN. Sa maison était pleine de membres et de sympathisants de son Parti, communément appelés les Patriotes, reconnaissables à une sorte d'air *bitako*, les femmes les cheveux grennés, au naturel, et ne portant pas de rouge à lèvres ; les hommes vêtus d'amples costumes de coutil kaki en ces temps de blue-jeans effilés. Le midi, à l'heure de la pause déjeuner, ils envahissaient la salle à manger et faisaient venir d'un restaurant situé de l'autre côté de la rue des pizzas margarita décidément fort appréciées dans le pays.

Entre José et moi la cohabitation ne tarda pas à gâter les rapports. Il me traitait de vacancière, vocable qui à mes oreilles sonnait comme celui d'étrangère. Alors que je ne lui avais pas caché la nature du milieu dans lequel j'avais grandi, il s'impatientait parce que je parlais en français-français et non en créole ; il s'exaspérait parce que je dodelinais de la tête et baillais au cours des interminables lewoz où il m'emmenait de force soir après soir avec la troupe des amis au grand complet. Il était tout juste poli avec Richard car, je le sentais, il lui était

pénible que j'envisage d'épouser un Blanc. À ses yeux Richard faisait partie de la race des exploiteurs et il le rendait responsable de tous les crimes passés ou présents du colonialisme.

Pour tenter de dissiper les ombres qui s'amassaient entre nous j'eus l'idée de préparer un dîner, sorte de banquet qui nous réunirait ainsi que les Patriotes. Cette idée se révèla très mauvaise. Personne n'apprécia le lambi mêlé à du haddock que je cuisinai avec du cive et des petits oignons. Omélie, la servante, débarrassa la table des assiettes pratiquement pleines.

— C'est un peu spécial, marmonna Catherine, embarrassée.

— C'est de la nouvelle cuisine, commenta José plus désinvolte.

Après quoi les convives sortirent sur la terrasse pour vider force bouteilles de rhum agricole. C'est alors qu'un flot de questions sur *Heremakhonon* roula vers moi. Je n'en revenais pas. Je croyais que personne n'avait lu mon livre.

— Dans *Heremakhonon*, Véronica est une héroïne négative ? Ce n'est pas bien, m'asséna un premier interlocuteur.

— Pourquoi mets-tu tant de sexe dans ton histoire ? interrogea un second.

— Après la mort de Saliou pourquoi le peuple ne se révolte-t-il pas ? demanda un troisième.

— Quel est le sens du balayeur malien ? Sa présence dans le roman n'a ni queue ni tête.

Cela n'en finissait pas. Je me défendis de mon mieux, « comme une lionne », m'assura Richard, amusé, par la suite. Je ne me souciais pas de peindre des héroïnes positives. J'avais fait le portrait d'une femme telle que j'en connaissais avec son lot de négativité et de positivité. Une femme comme les autres. Le sexe ? Il était curieux que dans cette société guadeloupéenne on me reproche de lui faire la part belle alors que dans la vie des habitants il occupait tant de place. Les hommes étaient virtuellement des obsédés, les femmes trop souvent des victimes. *Heremakhonon* était précisément un

roman de l'échec de la révolution, c'était évident, croyais-je. Quant au balayeur malien c'était une métaphore de l'étanchéité entre les classes. Véronica et lui vivaient parallèlement, chacun enfermé dans ses obsessions et ses problèmes. À la suite de cette conversation il me sembla avoir été agressée et je ne dormis pas de la nuit, décidant de prendre la fuite aussi vite que possible. Pourtant où aller ? Une idée me vint. Pourquoi pas Marie-Galante ? Mon ami le poète Guy Tirolien n'était pas encore affaibli par la maladie et n'y avait pas trouvé refuge. Ce n'était pas à lui que j'allais donc rendre visite. Mais la petite île que j'avais connue autrefois m'avait laissé un souvenir ébloui. Au temps de mon enfance la traversée se faisait sur des bateaux à vapeur et durait des heures. Les voyageurs s'asseyaient là où ils pouvaient entre les cageots remplis de volaille caquetante et de porcs poussant des grognements suraigus. Ceux qui n'avaient pas le pied marin se pliaient en deux par-dessus le bastingage et le vent effilochait de grands jets de vomi. Cette période était bien révolue. Dans des catamarans ultra-modernes des rangées de banquettes recouvertes de plastique rouge s'alignaient. Trois téléviseurs diffusaient des clips vidéo. Des hommes d'équipage en coquet uniforme blanc et bleu faisaient circuler des sacs en papier pour ceux qui avaient le cœur sur la main.

Je me rendis à la Treille, quartier où étaient nées ma mère et ma grand-mère, et fus frappée de son extrême pauvreté. J'avais connu ma mère petite-bourgeoise accomplie, méprisant ceux qui n'avaient pas réussi comme elle. En voyant les humbles cases en gaulette, semblables à celle où sans doute elle avait vu le jour, je lui pardonnais presque son arrogance. Quel chemin elle avait parcouru ! De quelle ténacité avait-elle dû faire preuve ! C'est là que me vint l'idée d'écrire à son sujet ainsi qu'au sujet de sa mère. Il me fallut des années pour mener à bien ce projet qui donna naissance au récit *Victoire, les saveurs et les mots* publié en 2006.

Je retrouvai Michelle sans peine. Aussi large que haute elle avait trois fois le tour de taille de la défunte Adélia et, mariée à un menuisier du nom de Paco, était mère d'une ribambelle d'enfants. Nous nous jetâmes dans les bras l'une de l'autre. Elle pleurait :

— Maman a beaucoup souffert avant de mourir. Elle ne le méritait pas, c'était une si bonne personne. C'était une mère comme il n'y en a pas beaucoup.

L'oubli fait la toilette du souvenir, le proverbe est archi-connu. Michelle ne se rappelait plus comment Adélia l'avait houspillée et avait souvent manifesté cruauté et incompréhension à son égard.

Elle avait transformé l'ancien restaurant d'Adélia, la Chaubette gourmande, en pizzeria et nous offrit à déjeuner les inévitables pizzas margarita. Comme je m'offusquai elle m'expliqua :

— C'est ce que les gens aiment à présent. La société a beaucoup changé. Les femmes travaillent au-dehors et n'ont pas de temps à passer devant leur potager. En plus leurs moyens ne leur permettent pas de se payer des servantes. Elles n'ont personne pour faire à manger à leur place. Les pizzas sont simples, faciles à avaler. Quand elles veulent des plats guadeloupéens elles vont au supermarché acheter du boudin, de la chiquetaille de morue en pots et de la pâte surgelée pour accras ou dombwés. Et toi, qui adorais faire la cuisine ? T'en soucies-tu encore ? s'enquit-elle.

Je lâchai, comme on se confesse :

— Cela n'a pas changé.

C'est ainsi que fut organisé un dîner chez Michelle. Elle invita les six frères de son mari avec leurs compagnes. Ces dernières s'amenèrent portant des golles blanches très seyantes et les cheveux couverts de coiffes de madras aux carreaux noirs et blancs. Pour ne pas effaroucher ces palais peu habitués aux excentricités culinaires, j'avais mis une sourdine à ma rage de créativité. Ainsi le hors-d'œuvre se composait de boudin pays accompagné d'une salade de concombres fortement pimentée et citronnée selon la tradition. Venaient ensuite un soufflé de fruit à pain et une daube de thon dans laquelle je n'avais pu m'empêcher de glisser de petites aubergines de l'espèce qu'on appelle chinoise. Malgré ces menues fantaisies, les convives dévorèrent mes plats et en redemandèrent. Après le repas les femmes relevèrent leurs golles au-dessus de leurs

genoux. Deux des frères de Paco s'emparèrent de *ka* et se mirent à battre en cadence. Dans la nuit lumineuse je fus sensible au charme du *gwo ka.*

Il n'y avait pas d'hôtel à Marie-Galante aussi nous passâmes la fin de nos vacances chez Michelle dans une chaude promiscuité. Des enfants pleuraient et dormaient partout. L'ombre de la nuit était tamisée par des veilleuses bleues ou vertes. Michelle, comme la femme de mon frère, levée depuis quatre heures du matin, faisait couler du café qu'elle allait boire à petits coups au-dehors. Je la rejoignais sous l'amandier du jardin et nous parlions de nos vies. Elle était très fière de Gertulien, son fils aîné. Excellent élève il avait reçu une bourse pour étudier l'allemand à Mayence d'où il adressait missives enthousiastes sur missives enthousiastes. Je m'imaginais cet adolescent, né et élevé à Marie-Galante, catapulté dans cette ville étrangère et s'y plaisant. Parfois Paco venait nous rejoindre et brodait des propos toujours divertissants que j'avais l'intention de réunir dans un volume pour la jeunesse intitulé *Contes de la varlope,* ce que je n'ai jamais fait. Il est très rare que je renonce à un projet que j'ai conçu, même si sa réalisation doit être très longue. Dans ce cas précis, cependant, je fus fort embarrassée. Fallait-il traduire, transposer en français des histoires racontées en créole dans une langue si pétillante ? À coup sûr, elles perdraient de leur saveur. Fallait-il les transcrire telles quelles ? De cette manière hélas leur lectorat serait considérablement réduit. Michelle et Paco, qui ignoraient jusqu'aux termes d'« ambition littéraire », ne purent me donner leur avis. Finalement je n'écrivis rien. Ces *Contes de la varlope* jamais publiés figurent au nombre de mes vifs regrets.

Ce séjour, malgré sa convivialité et sa chaleur, fut le signal d'un adieu : l'adieu aux rêves de l'enfance, à l'image sans doute mythique d'une Guadeloupe éternelle, bonne à conforter intellectuels et ethnologues. Le pays changeait constamment. Il fallait suivre son évolution, la comprendre et en anticiper les conséquences. En un mot il fallait résoudre le mystère de la suprématie des pizzas margarita.

Je revins m'établir en Guadeloupe quelques années plus tard après la parution de mon livre *Ségou* en 1984. J'achetai une

ancienne maison de changement d'air à Montebello dans la région de Petit-Bourg où j'avais passé les vacances dans mon enfance. La région de Petit-Bourg possède un charme subtil, un peu désuet, qui parle droit à mon cœur. À Montebello il m'arriva fréquemment de réunir pour un repas mon étroit cercle d'amis, au nombre desquels le peintre Michel Rovelas qui adorait ma cuisine et la décrivait avec des accents de poète. J'avais appris ma leçon. Je le savais : de même que je ne faisais pas une vraie cuisine guadeloupéenne, de même je ne serais jamais une vraie Guadeloupéenne. Mais que signifiait cette épithète « vraie » ? Personne n'a jamais su me l'expliquer. En ces temps où tout s'échange et communique, était-ce possible ou même souhaitable ?

5.

Le triomphe du sucré salé

La situation en Guinée s'étant considérablement détériorée, Condé, mon premier mari, dut fuir et se réfugier en Côte d'Ivoire. C'est de là que les enfants vinrent me rejoindre à Paris en ordre dispersé. Denis arriva le premier. Il débarqua à l'aéroport vêtu d'un boubou de bazin vert pâle au milieu de la froidure de l'hiver. Les trois filles suivirent peu après. Ce fut un grand bonheur, mais je fus confrontée à une lourde responsabilité financière. Richard gagnait largement sa vie au bureau des traductions de la société Kodak-Pathé. Pourtant ce qui était suffisant pour un couple ne l'était pas pour nourrir tant de bouches. Nous dûmes abandonner notre logement de la rue de l'Université que nous aimions tant tous les deux et louer à Puteaux un appartement vaste mais sans aucun caractère. Pour faire face à ma transformation en mère de famille nombreuse et banlieusarde je ne pouvais plus me contenter de mon mi-temps à Présence africaine ni des cours à moitié bénévoles dont me chargeaient, comme Robert Jaulin l'avait fait, des intellectuels, intéressés par mon cheminement : Claude Abastado à Nanterre, Jeanne-Lydie Goré à Paris III-Sorbonne. Je cherchai donc un travail fixe rémunéré au mois. On a peine à se l'imaginer, à cette époque bénie le chômage était pratiquement inconnu. Je trouvai sans peine un emploi dans un journal africain qui venait d'être créé. Ce n'était pas un journal militant, un journal de gauche. Tout au plus était-il de centre-gauche. Je n'ai jamais su avec certitude d'où venaient ses fonds. Il était dirigé par un Comorien, un peu marlou, assez bel homme avec ses cheveux partagés par une raie sur le côté, sympathique et très informé de la situation de ce que l'on appelait alors le tiers-monde.

Je fus quelque peu déçue car il ne m'intégra pas dans la rubrique politique mais me confia les pages littéraires. Dès le matin les luxueux locaux du journal place Pereire étaient envahis par une foule de visiteurs, de solliciteurs et de commentateurs des récents événements politiques survenus en Afrique. Je découvris que la Guinée n'était pas la seule

dictature. Paris abritait une faune d'opposants aux régimes en place, de condamnés à l'exil volontaire qui avaient fui pour sauver leur liberté voire leur vie. Le caractère tranchant de leurs commentaires, leurs analyses catégoriques et sommaires m'amusaient fort car ils me semblaient totalement coupés de leurs pays sans aucun pouvoir sur leurs destinées. Je ne pouvais pas me douter que plusieurs d'entre eux allaient devenir les présidents des républiques qu'ils critiquaient. Le midi nous envahissions les restaurants de la place Pereire et nous déjeunions sommairement de frites et d'andouillettes.

Mon travail était agréable. Il consistait à faire la critique des ouvrages que je jugeais importants, à réaliser des portraits d'auteurs ou, quand cela était possible, des interviews. C'est ainsi que je fis la connaissance de Mariama Ba. Elle venait de publier cet ouvrage qui devait devenir un best-seller africain, *Une si longue lettre,* et en vue de sa promotion elle était descendue dans un hôtel du Quartier latin. Nous prîmes le petit déjeuner ensemble dans un café. Autour de nous le boulevard Saint-Michel débordait d'activités : étudiants courant vers la Sorbonne, professeurs avançant plus calmement leurs cartables sous le bras. J'enviais cette animation studieuse, car mes années estudiantines n'avaient pas été agréables.

Entre Mariama Ba et moi, écrivaines, apparemment si différentes, la sympathie flamba. Nous découvrîmes que nous partagions la même peur des autres et que nous souffrions du même sentiment d'insécurité.

— Si on ne m'avait pas forcée, me confia-t-elle, je n'aurais jamais eu le courage de publier ce livre. Il serait resté dans mes tiroirs.

— Ç'aurait été bien dommage ! m'exclamai-je.

Car j'adorais cet ouvrage. Au journal je fis tout ce que je pus pour l'imposer à mon chef de rédaction, lui au contraire fort réticent.

— C'est un livre de bonne femme, disait-il en haussant les épaules. De quoi aurons-nous l'air si nous en faisons le panégyrique ?

Livre de bonne femme ! Il n'avait rien compris. Il n'avait pas été sensible à ce premier cri pour la libération de la femme africaine et la destruction des traditions qui la paralysaient. Mariama Ba et moi nous promîmes de nous revoir après sa tournée dans plusieurs pays d'Europe.

— Venez me voir au Sénégal, me pria-t-elle. Nous avons tant de choses à nous dire.

C'est avec stupeur que me parvint la nouvelle de sa mort quelques mois plus tard. Aussi par la suite, en hommage à cette femme simple et profonde, *Une si longue lettre* a toujours figuré au programme de mes cours.

Sans le savoir, je commençais d'acquérir une grande réputation de férocité car j'osais écrire ce que je pensais des livres et des essais que j'étais chargée de lire. Mon rédacteur en chef n'appréciait pas cette franchise.

— Mets de l'eau dans ton vin, me conseillait-il. Tourne sept fois ta plume dans ton encrier. On finira par croire que tu es jalouse et frustrée.

En effet après *Heremakhonon* j'avais écrit un second roman *Une saison à Rihata* paru cette fois aux éditions Robert Laffont où un compatriote était directeur de collection. Ce deuxième roman n'ayant pas obtenu plus de succès que le précédent, certains pourraient dire que je me vengeais comme je le pouvais.

Cependant ma boulimie de travail ne s'était pas apaisée. Je courais d'un bout à l'autre de Paris, je sautais dans l'autobus, je dévalais les escaliers du métro en dépit du poids du lourd Nagra que je portais souvent suspendu à mon épaule. Par deux fois je fus envoyée en Belgique, une autre fois je me rendis jusqu'en Suède. Ce fut un souvenir déplaisant car le colloque sur la littérature féminine auquel j'étais conviée se révéla être un nid de lesbiennes militantes qui me traitèrent avec le plus vif mépris. J'éprouvais une impression de liberté que je n'avais jamais ressentie. Je ne m'étais pas entièrement réconciliée avec Paris. Trop de souvenirs amers flottaient encore dans certains quartiers. Cependant la ville ne me faisait plus peur. Dès ce moment-là j'avais l'intime conviction que je

ferais ma vie ailleurs. Mon existence serait bouleversée. Je m'installerais dans un autre pays. J'exercerais une autre activité que celle qui consistait à pondre des articles culturels pour un journal de deuxième ordre. Je découvrirais le monde. J'entretiendrais des relations enrichissantes et originales.

Au début du printemps je fis la connaissance de Zineb. C'était l'épouse d'un haut dignitaire de la Tunisie, gouverneur de la province méridionale de Gabès. Elle avait écrit un essai où elle décrivait la condition de la femme en Tunisie, son pays natal. Elle y couvrait d'éloges le président Bourguiba, qui le premier avait osé transformer son statut et faire d'elle une citoyenne à part entière. J'avais lu cet ouvrage d'une traite et il m'avait causé une forte impression. À l'époque je ne savais rien des Arabes. Certes ils étaient nombreux en Guadeloupe. Une importante communauté libanaise, appelée Syrienne à la suite de je ne sais quelle méprise historique, y vivait. Toutefois le compartimentage de la société était tel que je ne crois pas l'avoir fréquentée à l'école. À Pointe-à-Pitre l'appartement de José au cœur de la vieille ville était situé au-dessus du magasin d'un de ces Libanais. C'était un réduit sombre, encombré de toutes qualités de rouleaux de tissus aux couleurs criardes, de babouches, de poufs, de tapis et de toute une bimbeloterie inutile. On voyait le patron occupé à fumer du narguilé dans le fond de la boutique tandis que sa femme, la patronne, accorte et volumineuse, trônait derrière la caisse. Ils avaient un nombre incalculable d'enfants qui s'injuriaient en créole et se battaient sur le trottoir. José haïssait les Syro-Libanais. Il me racontait avec colère qu'ils étaient arrivés comme colporteurs, leur avoir noué dans un baluchon. À présent ils comptaient parmi les pires exploiteurs du pays.

— Les pires exploiteurs ? protestais-je en riant. Tu exagères.

Il se défendait vivement.

— Pas du tout. Ils emploient beaucoup de personnel domestique et des vendeurs dans leurs magasins qu'ils paient avec un lance-pierre.

Zineb me donna rendez-vous au restaurant de l'hôtel Crillon où elle était descendue. C'était une femme belle, élégante et soignée depuis ses cheveux savamment peints au henné jusqu'à ses bottines de cuir. Ma rencontre avec elle est un moment inoubliable, un de ceux qui jalonnent mon existence. Non pas à cause de l'immédiate sympathie que j'éprouvai pour elle, non pas à cause de cette première et palpitante plongée dans le monde des femmes maghrébines que je fis grâce à elle, mais parce que pour la première fois je mangeai du navarin d'agneau. Zineb et moi, nous commandâmes ce plat par hasard simplement parce qu'il figurait comme suggestion du jour. Nous le trouvâmes l'une et l'autre si délicieux que Zineb s'enquit auprès du serveur qui descendit aux cuisines chercher le chef. Celui-ci apparut coiffé de sa toque, serrant des mains de droite et de gauche, comme une authentique vedette, avant de se diriger vers notre table. Là il disserta avec componction :

— Le navarin d'agneau est un plat simple et savoureux, excellent après la monotone lourdeur des plats d'hiver. Les légumes qui le composent sont choisis très jeunes afin de se marier avec la chair tendre et délicate de l'agneau.

Zineb faisait mine de prendre des notes sur un calepin. Moi, j'osai l'interroger, fidèle à mon habitude d'apporter partout des modifications personnelles :

— Peut-on y ajouter des lardons fumés ?

Le chef sursauta, horrifié :

— Pas du tout ! Cela en modifierait totalement la saveur.

Puis il nous demanda :

— De quel pays venez-vous ?

Sans doute était-il intrigué qu'une femme noire et une femme arabe éprouvent tant de goût pour un fleuron de la gastronomie française traditionnelle. À ce moment naquit en moi un crédo auquel je n'ai jamais dérogé. Quelle que soit l'origine à laquelle on appartient on a toujours le droit de s'approprier un plat. Soit que l'on le reproduise fidèlement, soit qu'on y ajoute des variations de son cru. Les plats n'ont pas de nationalités. Ils ne s'adressent pas à une communauté

spécifique et sont offerts au goût et à la fantaisie de chacun. Désormais le navarin d'agneau figure en bonne place sur la liste de mes plats favoris. Je le sers souvent à mes amis américains. En ce cas je respecte scrupuleusement la recette originale, car je connais leur admiration pour la France et ne veux pas risquer de la trahir.

Pendant les deux jours qui suivirent Zineb et moi ne nous lâchâmes pas. Je l'accompagnai aux grands magasins où elle dépensa des fortunes en colifichets de mode. Je la conduisis à la librairie Présence africaine que nous dévalisâmes, elle en achetant mes chers auteurs négro-africains qu'elle ne connaissait pas, moi des auteurs arabes dont je n'avais jamais entendu parler. C'est en pleurant que nous nous dîmes au revoir à l'aéroport d'Orly en faisant le serment de nous revoir au plus vite. Généralement de tels propos n'ont pas de suite. Dans notre cas je crus que cette promesse serait vite réalisée. Quelques semaines plus tard le Journal me chargea de couvrir un festival culturel qui se tenait à Hammamet. J'arrivais en fin de journée au centre culturel de Hammamet qui n'était alors qu'un modeste village de pêcheurs. Le festival avait lieu dans un site magnifique : une série de gradins étagés au-dessus de la mer. Cérémonieusement un officiel me conduisit à la villa qui m'avait été réservée. Son luxe m'étonna. J'appris par la suite qu'elle avait été conçue pour le président Léopold Sédar Senghor qui l'avait honorée de sa présence lors du précédent festival. Je ne sais en conséquence de quelle méprise elle m'était cette fois attribuée. Elle se composait d'une enfilade de grandes pièces parcourues par la brise et ouvertes sur la mer calme et odorante en contrebas. L'une d'entre elles était creusée d'une sorte de piscine dont l'eau était aromatisée. Je m'y glissai avec un sentiment de bien-être rarement éprouvé.

Puis j'allai rôder dans le village. Le ciel nocturne, clouté d'or, semblait à portée de main. Il faisait presque aussi chaud qu'en Guadeloupe, mais cette chaleur qui vous pénétrait doucement et s'insinuait partout comme un linge intime était assez agréable. Les bars étaient illuminés *a giorno*. Sur les terrasses bondées, des hommes fumaient le narguilé ou jouaient aux cartes et aux dés. Dans les rues des jeunes gens

faisaient les matamores à califourchon sur leurs Vespa ou leur Lambretta. Les enfants se faufilaient partout en hurlant.

Je rentrai dans un bar et commandai du thé à la menthe.

— Est-ce que vous venez de Djerba ? me demanda le serveur familièrement.

Pourquoi de Djerba ? pensai-je. J'ignorais alors que le sud de la Tunisie comme celui de tous les pays du Maghreb étaient peuplés de gens à peau noire, visiblement d'origine africaine. Ce soir-là, être confondue avec une enfant du pays me fut plaisant. Je notai qu'il y avait très peu de femmes parmi les clients. Celles qui étaient présentes étaient accompagnées d'un homme et vidaient leurs verres avec des airs d'enfant sage. Je rentrai au foyer culturel à petits pas, humant à pleins poumons ce parfum de chèvrefeuille et de jasmin qui me changeait tellement de l'odeur de bitume des rues de Paris.

Le lendemain un message de Zineb m'apprit qu'elle ne pourrait pas venir à Hammamet. C'était la fête nationale de Gabès. Elle y était retenue par des obligations auxquelles elle ne pouvait échapper. Par contre elle me proposait de passer le week-end avec elle. Elle enverrait une voiture me chercher. Ce fut la deuxième déception, la première étant que Richard était resté à Paris. Est-ce à cause de mon humeur du moment qu'hormis son cadre spectaculaire je ne me rappelle rien de ce festival ? Qu'est-ce que j'y vis ? Du théâtre, des concerts, des ballets ? Était-il réservé uniquement à des compagnies artistiques originaires du continent africain ? Ou au contraire était-il ouvert à tous ? Je ne le sais plus. Je me rappelle seulement la mer démesurée changeant ses robes de Peau d'âne pour s'accorder avec les couleurs du ciel et l'odeur du jasmin mêlée à celle du chèvrefeuille qui flottait dans l'air. Quand le festival fut terminé une somptueuse limousine conduite par un chauffeur en treillis vint me chercher. Courtoisement il s'excusa : le voyage sera long et dur, dit-il, à cause de la chaleur extrême. Gabès se trouve à la limite du désert. Nous nous arrêtâmes à Nabeul pour prendre Mansour, un jeune frère de Zineb, qui se lança dans une charge virulente contre le régime :

— Nous autres, les étudiants, nous venons de commencer une grève. En réalité ce gouvernement est une dictature, déclara-t-il, ses fesses à peine posées sur les coussins de cuir fauve de l'automobile. Évidemment Zineb ne vous dira pas cela puisqu'elle est mariée à un parent du président. Mais c'est la stricte vérité.

Je m'endormis pendant qu'il énumérait les crimes du président. Quand je me réveillai, il s'était à son tour endormi, la bouche ouverte, pareil à un enfant. Nous fîmes les derniers kilomètres en silence. Autour de nous le paysage était devenu désertique. Çà et là des arbres sans feuilles jaillissaient de la pierraille ; furtifs comme des fantômes, des animaux que je ne pouvais identifier avec certitude, des chèvres sans doute, caracolaient dans la clarté blanche du soleil.

Nous arrivâmes à Gabès pour le déjeuner et ce fut étrange de voir soudain des édifices s'élever, la vie reprendre après ces heures de pesante solitude. Dans les rues étroites des garçonnets se poursuivaient. De petites vieilles trottinaient. Un ânier frappait à grands coups de fouet sa bête rétive et qui freinait des quatre pieds. Zineb et son mari nous attendaient sur la véranda de leur somptueuse villa, située dans une véritable oasis de fleurs et de verdure. Avec sa peau brun clair et ses cheveux noirs, curieusement lissés en catogan, Ali, le mari de Zineb, avait l'air d'un prince oriental dont il avait les manières. Après l'islam miteux de la Guinée je découvrais un islam seigneurial qui me fascinait. Le mari de Zineb se tourna vers Mansour :

— Je parie, sourit-il, qu'il vous a cassé la tête avec ses discours politiques. S'il veut voir une dictature qu'il aille au Maroc ou plutôt en Algérie, tiens.

Je ne sus que répondre. Mais en mon for intérieur j'étais choquée. À mes yeux l'Algérie était un pays modèle qui avait gagné son indépendance après une terrible guerre de libération. Ses dirigeants ne pouvaient être devenus des dictateurs.

Des serviteurs vêtus de gandouras couleur crème nous servirent une collation : du fromage, des fruits, des salades. Le goût sucré de l'une d'entre elles m'intrigua. Pourtant je n'eus

pas le loisir de poser des questions car nous nous engouffrions déjà en voiture et partions pour une série d'activités. Zineb était la présidente d'un orphelinat, d'un foyer de jeunes handicapés, d'une maison de retraite et d'une école pour filles. Dès qu'elle mettait le pied hors de la voiture des photographes de presse la mitraillaient. À chaque endroit où nous nous rendions elle prononçait un discours, toujours le même en vérité, vantant la clairvoyance et les bienfaits du régime. Elle me désignait à l'assistance comme une amie écrivaine et journaliste qui était venue prendre part à la fête de Gabès. Chaque fois je devais me lever, saluer, sourire, ce que je fais toujours très mal. J'avais l'impression de jouer un rôle pour lequel je n'étais pas préparée. Je dus expliquer à un curieux où se trouvait la Guadeloupe. Il n'en avait jamais entendu parler. Zineb s'attarda particulièrement à l'école Habib-Bourguiba dont elle était très fière. Elle ne comptait guère qu'une quarantaine d'élèves groupés en deux classes. Outre la lecture, la grammaire et l'histoire on y apprenait le français. Aussi les élèves chantèrent dans les deux langues des éloges du président.

— Pas de cours de cuisine ? m'étonnai-je.

— Non, répondit vivement Zineb. Je veux détruire cette assimilation trop courante : femme et cuisine. Dans nos pays les femmes ne semblent bonnes qu'à deux choses : faire des enfants ou faire la cuisine. J'ai voulu prouver que nous formions des filles susceptibles d'occuper tous les emplois.

L'argument me parut spécieux ! Pourquoi une agrégée de philo ou un Prix Nobel de chimie ne pouvait-elle régaler ceux qui l'entouraient ? Néanmoins je ne voulais pas me disputer avec Zineb que j'avais tant de plaisir à revoir.

Nous marchâmes vers la voiture. À présent la nuit était tombée. Une surprenante fraîcheur montait du sol. Zineb me prit la main :

— Je sais ce que tu penses d'un pareil cirque, mais ce soir je n'ai invité personne. Il n'y aura que nous quatre et mes deux aînés, Mohammed et Armelle, que tu ne connais pas encore.

Le dîner eut le charme d'une soirée de mille et une nuits. Des lampes à la lumière tamisée éclairaient la pièce. Nous étions enfouis dans de larges divans et les serviteurs posaient les plats sur des tables basses devant nous. Zineb emplissait mon assiette.

— Tiens, goûte cela, dit-elle. Je l'ai fait préparer spécialement pour toi.

Je pris une bouchée et sursautai :

— Qu'est-ce que c'est ? Comment s'appelle ce plat ?

— C'est un tajine, expliqua-t-elle. Un tajine aux abricots secs et aux amandes. Comme le Maroc nous avons une tradition gastronomique très particulière, certains vont jusqu'à dire que nous la lui avons empruntée. C'est un délicat mariage de saveurs, un mélange du sucré salé.

J'avais souvent introduit des fruits confits dans mes compositions culinaires. Quand il s'agissait de poisson surtout j'éprouvais l'impression de transgresser un tabou, de choquer, de commettre une faute. J'apprenais ce soir-là que des peuples en faisaient autant. Zineb poursuivit :

— Dans les tajines les fruits sont traités comme des légumes, on ajoute le miel ou le sucre aux sauces de viande ou de poisson à un moment bien précis. Il ne faut surtout pas confondre le sucré salé et l'aigre-doux qui est commun à la Chine, à l'Inde par exemple.

Je me servis une seconde fois, enthousiasmée par cette saveur riche qui fondait dans la bouche.

— De quand date cette tradition ? demandai-je.

— Probablement du Moyen Âge. Peut-être d'un peu plus tard. Dans le Sud maghrébin on trouve des ruines d'aqueducs qui irriguaient des plantations de canne à sucre. Elles doivent dater du XVII^{e} siècle. Il y a toutes sortes de variétés de tajine : aux dates, aux fonds d'artichauts et aux petits pois, aux pruneaux et aux grains de sésame, aux sardines, spécialité de ma grand-mère. Mais celui que je préfère est celui-ci : le tajine aux abricots secs et aux amandes.

Le surlendemain je pris l'avion. Malgré le poids de mes bagages alourdis par les deux plats à tajine que m'avait offerts Zineb, je me sentais légère, comblée. J'avais l'impression que j'avais découvert un trésor. Ce qui pouvait sembler une excentricité personnelle rejoignait le goût d'autres humains. D'une certaine manière j'avais inventé le tajine. Je pouvais le varier à l'infini, accommoder les viandes et les poissons que je préférais. Un monde riche de possibilités s'offrait à moi.

Quelques semaines plus tard pour l'anniversaire de Richard je réunis quelques amis pour dîner. J'avais tenu à inviter ma sœur Gillette qui se trouvait à Paris pour une importante réunion des familles des victimes de Sékou Touré dont Diallo Telli. Mais peu avant le dîner elle me fit téléphoner qu'elle était retenue ailleurs. Nos relations ne s'étaient pas améliorées. Dans *Heremakhonon* elle avait cru reconnaître son portrait ainsi que celui de ma sœur Ena et m'en voulait. Elle n'aimait pas Richard qu'elle appelait moqueusement « le Prince Consort » et estimait que mes enfants n'étaient pas assez respectueux à son endroit. Qu'importe ! J'avais préparé un tajine de mon invention avec des fonds d'artichauts et des abricots secs. La combinaison un peu surprenante était délicieuse. Mes hôtes s'en donnaient à cœur joie.

6.

Dal is Dal

Pour célébrer le premier anniversaire de notre mariage Richard et moi décidâmes de nous offrir un voyage magique, qui peuplerait notre mémoire de souvenirs inoubliables. Nous voulions aussi compenser la morosité de notre lune de miel, si l'on peut baptiser ainsi les quelques jours que nous avions passés à Lyons-la-Forêt dans une maison prêtée par une amie. Bien qu'on fût en plein mois d'août le temps était gris et pluvieux. Les hêtres de Lyons-la-Forêt, à l'ordinaire si beaux, montaient autour de la propriété une garde austère et pesante. Les parents de Richard, Marjorie et Cyril, qui semblaient accepter de bonne grâce que leur fils unique épouse une femme noire, plus âgée que lui et mère de quatre enfants, trinquaient avec nos témoins, Claude et Ingrid Wauthier, Elikia et Bernadette M'Bokolo, les seuls invités à la noce. Malheureusement ils ne parlaient pas français. Aussi les conversations étaient-elles fort limitées. Denis étant quelque part en Afrique, Leïla à Basse-Terre en Guadeloupe, il ne restait à Paris que Sylvie et Aïcha. Elles avaient la mine passablement maussade. Sans doute croyaient-elles perdre leur mère. Le méchoui, que deux cuisiniers arabes venus de Beuzeville faisaient rôtir, cuisait mal car le bois fumait et était de mauvaise qualité.

Vers trois heures une voiture s'arrêta à la grille. À son bord, dans les bras de son père, un Sénégalais, plastronnant comme à son habitude, ma petite-fille Raky âgée d'un an. En effet Leïla avait eu un enfant. Il va sans dire que l'arrivée inopinée de ce bébé, adorable sans doute, qui passa le reste de la semaine avec nous, n'arrangea pas l'atmosphère. Je suis convaincue que Richard et moi avons été les seuls nouveaux mariés à avoir passé leur lune de miel avec un de leurs petits-enfants. Raky était aussi un bébé fantasque et volontaire. Je possède des photos d'elle fort cocasses où elle essaie d'escalader la croix d'une tombe d'un soldat américain dans un des nombreux cimetières militaires de la région.

Pour moi, cependant, ce second mariage impliquait une véritable renaissance. Je sortais à nouveau du ventre de ma mère, non pas apeurée et tremblante, pour atterrir dans les mains crochues d'une sage-femme Carabosse, mais sereine et parée pour l'avenir. J'allais abandonner les deux noms maléfiques de Boucolon et Condé pour un patronyme anglais parfaitement neutre : celui de Philcox. Les désillusions, les déconvenues que j'avais connues se détachaient de mon corps. Je les empilais et y mettais le feu comme à un tas de feuilles mortes.

D'un commun accord, nous choisîmes de nous rendre en Inde. Ce choix n'est pas pour surprendre. Ainsi que tous les Anglais, Richard éprouvait une profonde fascination pour l'Inde, comme un homme pour une maîtresse belle et mystérieuse qu'il n'a pas su tenir en captivité. Moi j'avais gardé les images éblouissantes du festival de la FMJD à Varsovie quand les Indiens avaient défilé, royaux dans leurs costumes traditionnels. En outre pour moi l'Inde était proche. Mes parents avaient recueilli les trois enfants de Mawoude, le gardien indien, couli, comme on disait à cette époque, de leur maison de changement d'air à Sarcelles, après la mort de leur mère. Ils avaient confié les deux garçons, Jacques et Carmélien, à des écoles professionnelles et avaient pris chez eux, sans se soucier de l'adopter légalement comme c'est fréquent en Guadeloupe, la fille, Danielle, à peine âgée de quatre ou cinq ans. Danielle avait par conséquent grandi avec moi, comme une petite sœur, malgré son origine. À cause d'elle, j'avais fréquenté ses oncles, ses tantes, ses cousins et cousines qui appartenaient à la colonie indo-guadeloupéenne nombreuse à Petit-Bourg. J'avais partagé le trempage, un plat qui répugnait à ma mère. Il était fait d'un mélange de morue salée, de bananes jaunes et de tomates, servi sur de luisantes feuilles de bananier et se mangeait à la main. Pour finir je dirais que j'éprouvais la plus vive admiration pour le Mahatma Gandhi et sa doctrine de non-violence et surtout pour le Pandit Nehru dont j'avais lu avec passion une biographie. En un mot je peuplais l'Inde d'une humanité que j'aurais plaisir à côtoyer.

Quelques jours avant notre départ nous nous rendîmes chez notre ami Raj, Indien lui-même, qui travaillait à l'Unesco, afin

de lui annoncer la grande nouvelle. C'était un fin cuisinier. Il nous régalait en particulier d'un agneau au tamarin qui me désespérait car j'étais incapable de l'imiter malgré mes efforts. À notre surprise, à l'annonce de notre projet, sa mine se fit circonspecte :

— L'Inde, nous dit-il, est un pays complexe. Le meilleur y voisine avec le pire. Ne vous imaginez pas surtout que c'est un haut lieu de merveilles.

— Qu'est-ce que tu veux dire ? insistai-je.

Il refusa de nous regarder en face :

— Allez-y et vous comprendrez.

Le désamour est pareil à l'amour. Il en a la soudaineté. Il ne s'annonce pas, ne s'explique pas, emprisonne les cœurs d'une étreinte dont ils ne peuvent se libérer. Je ne saurais dire avec précision quand ce voyage tant attendu me devint pénible. Peut-être la cause en fut les conditions de vol. Notre avion eut un retard considérable et nous dûmes dormir sur les banquettes vertes de l'aéroport du Caire qui n'étaient pas bien confortables. Il se posa dans un petit matin sale. Les agents d'immigration nous retinrent plus d'une heure. Quand nous sortîmes enfin de l'aéroport, Bombay me parut crasseuse. Des traînées d'immondices et des tas de bouses de vache maculaient les rues. Malgré l'heure matinale il faisait déjà très chaud. Le ciel d'un bleu électrique écorchait les regards. Des familles entières se savonnaient sans vergogne aux fontaines. Des hommes zigzaguaient sur des sortes de vélos-pousses et des ascètes barbus, agenouillés dans la poussière, sans se soucier de la saleté ni du désordre environnants, priaient les yeux mi-clos.

Nous étions logés à l'hôtel Taj, celui qui des années plus tard devait être victime d'une attaque terroriste de grande ampleur, mais qui n'était alors qu'un banal palace. L'habituelle foule cosmopolite emplissait la salle à manger. Gentiment un groupe d'Anglais nous invita à leur table. Leurs manières trahissaient la morgue des Anglais fortunés mais ils étaient souriants. Grands amateurs de l'Inde ils visitaient

fréquemment ce pays et manifestèrent beaucoup plus d'enthousiasme que notre ami Raj à Paris :

— C'est un pays extraordinaire, affirmèrent-ils. Vous verrez, une fois qu'on l'a connu, on ne peut plus s'en passer.

En dépit de notre fatigue nous décidâmes d'aller visiter la ville qui palpitait d'une vie que nous avions hâte de découvrir. Au sortir de l'hôtel, une nuée de marchands ambulants fondit sur nous, proposant mille aliments qui en d'autres temps auraient attiré mon attention. Mais déjà les regards que les passants posaient sur moi me déconcertaient. Ce n'était pas l'inévitable curiosité qui entoure un couple mixte quel que soit l'endroit où il se trouve. À celle-là nous étions habitués. Le couple mixte ne passe jamais inaperçu. Il ne se fond jamais dans l'anonymat. Il est toujours et partout un objet d'étrangeté. Ces regards-là étaient très différents. Ils m'isolaient, et, épargnant Richard, ne s'attachaient qu'à moi. Ces regards lourds contenaient des éléments que je ne pouvais élucider. C'était comme si je choquais et amusais à la fois. Un groupe de garçonnets en uniforme vert pomme rayé de blanc éclata de rire à ma vue avant de s'enfuir en courant. Le pire devait se produire peu après. Nous traversâmes un carrefour bondé. À cause de la fatigue du voyage et de la chaleur de plus en plus insupportable sans doute, Richard glissa, battit l'air de ses bras et s'affala de tout son long sur le trottoir. Personne ne s'arrêta, personne ne prêta attention à cet homme, à cet étranger gisant par terre, et peut-être en proie à un mal sévère. Les nombreux passants se bornèrent à faire un détour pour ne pas le piétiner. Affolée, je courus à une fontaine, j'inondai mon mouchoir et je parvins à le ranimer au bout de quelques minutes. Nous revînmes à petits pas à l'hôtel dans la clameur des Klaxons des automobiles, des sonneries des vélo-pousse et l'énorme rumeur de la foule.

Au dîner nous ne nous attirâmes aucune sympathie quand nous racontâmes la mésaventure qui nous était arrivée. Un des Anglais qui nous écoutait pelait sa poire avec flegme :

— Il y a tellement de misère dans ce pays, dit-il. Des gens naissent et meurent un peu partout. C'est peut-être choquant mais les Indiens sont endurcis à la souffrance. Il n'est pas

étonnant que personne ne se soit précipité pour vous aider. Nous ne sommes pas à Londres où on compatit au moindre malheur d'un chien ou d'un chat.

Nous avions soigneusement préparé notre voyage et acheté à Paris un passe de chemin de fer qui nous permettrait de visiter toute l'Inde du Nord depuis Bombay jusqu'à Calcutta en passant par Udaipur, Jaipur, New Delhi, Agra et Bénarès, qu'on appelle aussi Varanasi, la ville sainte. Le lendemain nous prîmes le train de bonne heure à la gare centrale. Partout des vendeurs ambulants. Dans des échoppes d'autres vendeurs offraient un mélange de thé et de lait concentré baptisé « cha ». Dans le compartiment que nous devions occuper, une famille nombreuse mangeait dans un désordre de papiers gras et d'assiettes en carton une nourriture dont l'odeur me souleva le cœur. Elle s'interrompit et me fixa avec des yeux ronds. Vraiment je commençais à ne plus supporter la manière dont on me dévisageait. Je le répète, il semblait que ceux qui me voyaient hésitaient entre l'hilarité et la répulsion. Comme nous descendions le couloir menant au wagon-restaurant deux garçonnets se précipitèrent pour avertir leurs parents de mon approche. Ceux-ci sortirent en se bousculant de leur compartiment et les poignards de leurs regards moqueurs s'enfoncèrent dans ma chair. Nous cherchâmes une place dans un wagon-restaurant encombré et sale où les convives cessaient brutalement de manger pour m'examiner sous faces et coutures. Nous ne savions pas combien la cuisine indienne nous était familière. Sans doute à cause de nos fréquents repas chez Raj. Bien que le menu soit rédigé dans un semblant d'anglais comportant un grand nombre de locutions indiennes, nous reconnûmes les papadoms, les samosas, les chutneys, le poulet tandoori, le poulet marsala, le poulet au curry, le riz biryani, le payasam et bien d'autres spécialités. Seul un mot revenait fréquemment que nous n'arrivions pas à déchiffrer : « *Dal*. » Richard s'adressa au serveur et lui demanda ce que cela signifiait.

Celui-ci gros homme qui se curait ouvertement les dents sembla sur le point de pouffer de rire et éructa :

— *Dal is Dal, Sir*.

J'eus l'audace de commander de ce mets inconnu. En fait il s'agissait de lentilles de couleur jaune pratiquement réduites en une purée que j'avalai avec peine.

Très vite ce voyage devenait des plus pénibles. Il y avait eu méprise. Les Indiens n'étaient pas des frères. Pourquoi cette curiosité à mon endroit ? Que me reprochaient ceux qui me regardaient avec tant de grossièreté ? La couleur de ma peau ? Certains de ceux qui s'esclaffaient étaient plus noirs que moi. Les traits de mon visage ? La nature de mes cheveux ? Je ne savais plus que penser. J'en venais peu à peu à perdre confiance en moi et à me mettre à nourrir toutes sortes de complexes d'infériorité.

Certes il y eut des instants magiques. Nous étions logés au Rambagh Palace Hotel de Jaipur, non loin de Lily Pond où résidait la célèbre Gayatri Devi. Un soir les jardins de l'hôtel nous furent interdits car la direction y organisait une réception en l'honneur de la princesse Lalla Aïcha, sœur du shah d'Iran. Alors que nous étions debout sur la terrasse les échos d'une musique étrange et mélodieuse, jamais entendue, vinrent semer des rêves dans nos esprits. Nous vîmes passer juchés sur des éléphants des hommes vêtus de jodhpurs blancs étincelants et coiffés de somptueux turbans orange qui flottaient comme des ailes autour de leurs têtes. Les suivirent une nuée de danseuses, les poignets et les chevilles enserrés dans de lourds bracelets d'argent.

Il y eut aussi la visite du Palais des Vents, percé de mille fenêtres, que l'œil ne parvenait pas à saisir.

À New Delhi, fière capitale, chef-d'œuvre de l'architecte anglais Edwin Lutyens, qui dans ses réalisations avait su marier modernité et charme traditionnel, nous fûmes reçus chez Michel, un Français, ami de Raj. Il enseignait à l'université et était marié à une Indienne musulmane du nom de Sarojini, les yeux brillants et sombres, pareils à des pruneaux et des cheveux de la même teinte brune. À peine assise sur les poufs qui tenaient lieu de sièges je déclarai sans ambages que pour moi ce voyage tournait au cauchemar.

— Vous ne vous étiez donc pas préparée, fit-il avec une désinvolture qui me blessa. Vous auriez dû lire et relire *Homo Hierarchicus* qui explique tout. Vous oubliez, semble-t-il, que cette société est fondée sur un système de castes dont un des éléments essentiels est la couleur de la peau. Ajoutez à cela vos traits et vos cheveux si différents de ceux des Indiens et vous ne serez pas surprise de déconcerter autant l'homme de la rue. Vous êtes assez intelligente pour comprendre cela, n'est-ce pas ?

Le ton de sa voix m'irrita. Je méditai ces explications qui ne me convainquaient guère. Il reprit vivement.

— Quant à dire que ce voyage est pour vous un cauchemar, c'est impensable alors qu'on est partout submergé de tant d'objets de beauté.

— Précisément, m'exclamai-je. Comment une société peut-elle produire de la beauté si elle exclut l'humain ?

— Elle n'exclut pas l'humain, protesta-t-il. Elle a de l'humain une conception différente de la vôtre. C'est tout !

Ces propos me semblèrent des arguties, essayant de justifier un phénomène qui avait simplement pour nom « racisme ».

— Pardonnez-nous, me glissa alors sa femme, en me prenant doucement la main, alors que nous passions à table.

Elle avait préparé un plat traditionnel, de l'agneau aux épinards macéré dans du lait de coco. Je ne pus l'avaler. Décidément l'Inde me restait en travers du gosier. Sur une photo prise à l'époque j'ai les joues creuses et les yeux hagards. Pendant ces cinq semaines en Inde je crois que j'ai maigri d'au moins cinq kilos car pour tromper ma faim je grignotais des samosas, j'avalais deux ou trois verres de lassi, sorte de yoghourt à boire parfumé à la vanille. Le soir Michel et Sarojini nous conduisirent à un concert de danses traditionnelles. Ce moment-là fut magique : les pas légers des danseuses, les palpitations de leurs bras, les gracieux déboitements de leur cou et le cliquetis harmonieux de leurs bracelets. Malheureusement sur le chemin du retour à la maison nous rencontrâmes un groupe de Sikhs. J'avais appris à redouter leur moqueuse agressivité. Ils s'esclaffèrent et

l'écho de leurs rires se répercutant à travers les rues revenait me frapper comme une arme. Comment pouvaient-ils concilier leur légendaire spiritualité et leur opposition au système des castes avec la brutalité de leur comportement ? Les convictions religieuses ne transforment-elles pas l'individu ?

Le jour de notre départ Sarojini que mon manque d'appétit désolait m'offrit un livre : cent recettes de la cuisine indienne traditionnelle y compris cinquante recettes végétariennes.

— Vous les ferez, sourit-elle tristement, quand vous aurez oublié.

Nous nous embrassâmes. Les expériences que je traversais s'amoncelaient entre nous, nous séparant et nous empêchant de devenir des amies ainsi que nous aurions pu l'être. Je ne devais plus revoir Sarojini. Mais je possède encore l'ouvrage qu'elle m'a donné. Souvent je le feuillette. Il m'a indiqué comment se préparent les sauces aigres-douces, mélange de vinaigre et de miel. Il énumère les épices chères aux Indiens : turmeric, cumin, coriandre, safran… ainsi que les légumes qu'ils affectionnent : okra appelé *bhindi,* aubergines, épinards. Cependant je n'ai jamais tenté de m'inspirer d'une de ces recettes. Cela éveillerait en moi trop de souvenirs que je préfère oublier.

Nous reprîmes notre éprouvant périple. À plusieurs reprises, Richard m'avait proposé de l'interrompre et de retourner à Paris. Une sorte de masochisme pervers camouflé sous l'apparence du courage m'interdisait d'accepter cette proposition. Je tenais à vivre mon séjour jusqu'au bout. J'ignorais que les dernières semaines en seraient les plus pénibles.

L'image du Taj Mahal est connue, archi-connue. Elle traîne sur des cartes postales, des calendriers bon marché, des affiches touristiques et publicitaires, que l'on rencontre partout. Cependant quand on se trouve en face de ce monument on est envahi par une étrange émotion. Quelle en est la cause ? Est-ce son extraordinaire beauté ? La pureté de ses lignes architecturales ? Est-ce l'amour que l'empereur Shâh Jahân porta à son épouse Mumtâz Mahal qui nous submerge encore aujourd'hui de sa puissance ? Les jambes

sciées, je laissai Richard s'affairer à prendre des photos et me laissai tomber sur un des bancs du parc. Je restai là prostrée, pleurant peut-être, rêvant assurément. Les paroles qu'avait prononcées Michel me revenaient en mémoire : « Comment pouvez-vous dire que ce voyage est un cauchemar alors que l'Inde regorge de tant d'éléments de beauté. » Il avait raison. Aucun pays ne m'avait jamais fourni cette profusion esthétique. Cela seul comptait. J'étais sur le point de me faire des reproches quand une bande d'adolescents m'entoura, riant, grimaçant, hurlant un mot que d'abord je ne parvins pas à saisir. Puis je compris : « *Monkey, monkey.* » Ils m'appelaient « singe ». Cette injure raciste a la vie dure puisque Christiane Taubira, la garde des Sceaux, en a été souillée. Les réactions qu'elle provoque sont complexes. D'abord celui qui en est victime éprouve un sentiment de pitié pour ses agresseurs : faut-il qu'ils soient stupides pour me comparer à un singe ? se dit-il. Puis naît une rage profonde. On veut se venger. On veut enfoncer cette épithète dans la gorge de ceux qui l'ont prononcée. À cette rage succède un profond désarroi, un sentiment de vulnérabilité et de peur. Est-ce vrai que je ressemble à un singe ? demande la victime atterrée. Je ne sais pendant combien de temps la folle sarabande des adolescents tournoya autour de moi. Brusquement une escouade de gardes en kaki, coiffés de casquettes plates et brandissant des matraques arriva au pas de course et les jeunes gens détalèrent. Les gardes s'approchèrent vivement de moi.

— Vous ont-ils agressée ? demanda l'un d'entre eux. C'est une bande de voyous qui s'en prend aux touristes. Hier ils ont volé plusieurs d'entre eux. Vous avez de la chance qu'ils ne vous aient rien pris !

J'ignore comment je parvins à gagner Varanasi. Un fol espoir palpitait en moi. Varanasi est la ville sainte où coule le Gange. Certainement ceux qui s'y rendent sont d'une autre disposition d'esprit que ceux qui avaient croisé mon chemin. Ils accomplissent un pèlerinage et ne songent sûrement qu'à prier et à se recueillir dans la contemplation de leur dieu. Hélas il n'en fut rien. À Varanasi des hommes, des femmes debout jusqu'à mi-corps dans l'eau du fleuve sacré interrompirent leurs ablutions rituelles pour me montrer du doigt et ricaner un

bon coup. Ce fut pour moi la fin. Désormais je ne pensais plus qu'à regagner Paris. Malheureusement vu l'afflux de pèlerins et de touristes aucune place n'était disponible dans le train qui nous ramenerait à Bombay avant une semaine. Nous dûmes nous rabattre sur l'avion qui partait pour Calcutta le surlendemain. Comme j'étais affalée sur un siège de la salle d'attente de l'aéroport un groupe de jeunes religieuses indiennes entra entourant une Européenne, visiblement leur Mère supérieure. La soixantaine, un magnifique regard, brillant et doux à la fois, sous son voile blanc incrusté de dessins bleus. Elle m'adressa un salut amical et vint vivement vers moi. Dans l'état où je me trouvais je ne me sentais guère capable de croiser le fer avec une religieuse. Cependant je ne pus que sourire à mon tour et serrer la main qu'elle me tendait :

— De quel pays d'Afrique venez-vous ? me demanda-t-elle avec douceur. Nous avions une sœur qui était originaire de la Namibie.

J'expliquai que je ne venais pas précisément d'Afrique mais d'un petit pays inconnu et fort lointain, la Guadeloupe.

— Je n'ai jamais visité les Antilles, fit-elle. C'est dommage. Je rêve de me rendre en Haïti. Quand vous serez à Calcutta, poursuivit-elle gentiment, venez visiter notre orphelinat ou notre centre pour déshérités. Cela me fera plaisir de vous revoir. C'est terrible, il y a tellement de misère dans ce pays. Nous faisons ce que nous pouvons. Ce n'est hélas qu'une goutte d'eau dans la mer.

Là-dessus elle me tendit sa carte de visite. C'était Mère Teresa dont jusqu'alors je n'avais jamais entendu parler et qui n'était pas encore l'icône qu'elle est devenue. Je ne répondis pas à cette bienveillante invitation car je n'avais plus de force. J'étais comme sonnée. Pendant les trois jours que nous passâmes à Calcutta je restai enfermée dans mon hôtel. Je ne sortais que le soir, rasant les murs dans l'espoir de passer inaperçue, pour acheter des samosas et des cannettes de lassi à un troquet qui vendait de la cuisine à emporter. Étrangement à Calcutta la curiosité qui m'avait tellement tourmentée fut bien moins vive. Une foule cosmopolite emplissait les artères. Le

néon des affiches déchirait la nuit. Les bars étaient largement ouverts.

Je retrouvai Paris avec ivresse. Personne ne me regardait. Personne ne tournait la tête quand j'entrais dans un bar ou un restaurant et cette bienheureuse indifférence dans laquelle je me coulais, loin de piquer ma vanité féminine, me semblait merveilleuse. De son côté Richard écrivit à l'ambassadeur de l'Inde pour décrire la manière dont j'avais été traitée durant tout mon séjour. Il ne demandait pas d'excuses (d'ailleurs à quoi serviraient-elles ?), mais entendait faire savoir comment sa femme et lui avaient été blessés. À notre vive surprise, l'ambassadeur nous répondit. Il envoya un fort beau livre illustrant les trésors des palais des maharajas accompagné d'une longue lettre à la fois pleine de dignité et de compassion. Les comportements dont nous nous plaignions le désolaient certes. Cependant ils pouvaient être considérés comme superficiels. Il convenait de juger l'Inde autrement. C'était un pays non aligné qui prenait une part active au développement de l'Afrique et lui venait en aide économiquement comme politiquement en toutes circonstances. Ainsi elle accordait des bourses et des séjours d'études à ses chercheurs et organisait des échanges entre les universités.

Nous ne devions jamais oublier que l'Inde était un grand pays phare du tiers-monde.

Quelques semaines plus tard nous nous retrouvâmes chez Raj autour d'un plat de poulet byriani. Curieusement mon goût pour la nourriture indienne m'était revenu comme si l'hostilité et le rejet des habitants avaient seuls causé mon inappétence. Je vidai un verre de lassi avec une sorte de reconnaissance émue.

— Pourquoi ne m'avez-vous pas mise en garde ? reprochai-je à Raj.

— Je n'en ai pas eu le courage, avoua-t-il simplement. Richard et vous en faisiez une telle fête. Et puis je savais que vous aviez lu *Homo Hierarchicus* et que le système des castes ne vous était pas inconnu.

Je cicatrisai de l'Inde plus rapidement que je ne m'y attendais. Le souvenir des rires, des moqueries et des insultes s'estompa et je ne gardai plus en moi que des images de beauté : le Taj Mahal, Fatehpur-Sikri, Udaipur, les temples et les palais. Cependant il est une question que je brûle de poser à mes nombreux amis indiens, connus par la suite aux États-Unis : l'Inde a-t-elle changé ? Le racisme y a-t-il disparu ? Si je me retiens de poser pareille question c'est qu'en fin de compte elle est absurde. Elle pourrait être posée de façon plus générale. Je pourrais demander : le monde a-t-il changé ? Le racisme y existe-t-il encore ?

7.

L'Amérique, je veux l'avoir et je l'aurai

À la fin de l'année 1987, je reçus une lettre d'un certain Howard Bloch, chef du département de français à l'université de Berkeley en Californie. Curieusement il ne faisait aucune mention de mon roman *Ségou*, dont les deux volumes avaient connu un relatif succès et m'avaient valu de nombreuses lettres de lecteurs. Il s'extasiait sur le livre *Moi Tituba sorcière noire de Salem* que j'avais publié l'année précédente. Juif lui-même il me disait comment il avait apprécié cette réécriture provocatrice d'un fait historique très connu aux États-Unis et cette peinture moqueuse des rapports entre Juifs et Noirs. En conséquence il m'offrait un poste de Visiting Professor pendant un semestre. C'était là une savoureuse vengeance à laquelle je ne m'attendais pas car j'avais fait appel à Tituba, l'esclave originaire de la Barbade accusée d'avoir ensorcelé les petites filles de Salem, pour me libérer des frustrations que j'avais vécues aux États-Unis. En effet trois ans auparavant grâce aux efforts d'une admiratrice, Annabelle Rea, une bourse Fulbright m'avait été attribuée pour enseigner un an à Occidental College, petite institution libérale de Los Angeles. C'était là que Barack Obama avait fait ses études d'*undergraduate*. Malheureusement, quand je m'y étais rendue, Obama n'avait pas compté au nombre de mes étudiants et j'avais passé une année fort peu agréable.

D'abord la ville de Los Angeles, immense et tentaculaire, m'avait profondément déplu. Ce n'était qu'un complexe enchevêtrement d'autoroutes et de ponts sur lequel un brouillard de pollution grisâtre pesait bas et lourd comme un couvercle. Pour se rendre aux plages de Santa Monica et de Malibu, où l'air était tout de même de meilleure qualité, il fallait circuler des heures durant dans une marée de voitures. Moi qui adorais le cinéma, le mot « Hollywood » gravé sur une des collines environnantes n'était pas parvenu à éveiller mes rêves. J'avais expérimenté un racisme non pas primitif et

bruyant comme celui que j'avais connu en Inde, mais silencieux, pesant, délétère. Annabelle Rea exceptée, aucun de mes collègues ne m'avait adressé la parole, aucun de mes collègues n'avait posé les yeux sur moi. « *Invisible Woman* » pour parodier Ralph Ellison, voilà ce que j'étais devenue. Je ne tenais nullement à renouveler cette épreuve et commençai par ranger l'invitation de Howard Bloch, pour flatteuse qu'elle fût, au fin fond d'un tiroir.

Je changeai d'avis cependant et pour la deuxième fois en peu de temps j'acceptai de me rendre aux États-Unis. Cela peut surprendre. Je n'avais jamais été victime du mythe des États-Unis. Quand enfant j'accompagnais mes frères et sœurs à la projection des films de Shirley Temple, couronnée de sa célèbre coiffure toute en boucles, malgré mon jeune âge, j'étais blessée, irritée par la peinture grotesque des Noirs autour d'elle. Dans un film dont j'ai oublié le titre un adolescent noir, chargé de cirer les chaussures, interrogeait stupidement : « Pourquoi on appelle "une botte, botte", Miss Shirley ? » Par la suite l'image des Noirs dans *Autant en emporte le vent* avait renforcé ma méfiance. Là-dessus mes maîtres à penser m'avaient présenté les États-Unis comme l'antre du capitalisme, le paradis de l'exploitation de l'homme par l'homme.

Mais depuis que j'étais revenue en Guadeloupe après la parution de *Ségou* en déclarant un peu pompeusement que je me mettais au service de mon pays, apparemment nul n'avait eu besoin de mes services. Je n'étais jamais invitée à participer à une œuvre collective et passais mon temps à rédiger sur ma terrasse des écrits qui n'intéressaient personne. Quand ils passaient devant la grille de notre maison, mes voisins se hissaient du col pour apercevoir « L'Africaine » – comme ils me nommaient car le bruit courait que j'étais originaire du Mali – occupée à ses vains raturages. Les visiteurs que nous recevions pouvaient se compter sur les doigts d'une main. D'abord mon frère et ma belle-sœur accompagnés d'un ou plusieurs de leurs enfants descendaient de Basse-Terre. Nous n'avions rien à nous dire, ils n'aimaient pas ma cuisine mais se croyaient obligés de venir s'ennuyer auprès de nous une fois par mois. Notre ami indépendantiste, José, passait quand cela

lui chantait pour vendre le journal du Parti. Un jour il s'amena avec un mulâtre frêle et d'apparence timide. C'était le poète créolophone, Sony Rupaire, qui devait devenir un de mes grands amis. Plus prosaïquement je n'avais aucune envie de me séparer pour une si longue période de Richard. Il avait, quant à lui, trouvé un semblant de travail. Au milieu des pires difficultés il enseignait la traduction dans le cadre de la Formation continue.

Pour finir je n'éprouvais aucune envie de quitter la Guadeloupe. Par Guadeloupe j'entends une entité que j'ai beaucoup de peine à définir. Il s'agissait de la nature du pays, mer, plages, forêts, bananeraies, champs de canne à sucre, non pas à cause de sa beauté, d'ailleurs gâchée d'année en année par les efforts de promoteurs immobiliers, mais plutôt à cause d'un concert de voix subtiles, tenues, émises par ces divers éléments et qui ne s'adressait qu'à moi. Ce concert irriguait mon imagination, illuminait ma pensée.

Cependant en dépit de ces excellentes raisons au mois de janvier 1988 je partis pour Berkeley. Après près de deux jours de voyage, il fallait changer d'avion à Porto Rico et à Dallas, j'arrivai le soir à l'aéroport de San Francisco, qui dessert Berkeley, épuisée et en proie à une profonde déprime. Howard Bloch, qui devait jouer un rôle capital dans ma carrière universitaire aux États-Unis, m'attendait à l'aéroport. Il m'emmena dîner chez lui avec sa femme, Hélène, et ses nombreux enfants. Je retrouvai l'atmosphère familière que j'avais laissée à Paris : des jeunes impertinents, toujours prêts à contredire leurs parents ou s'ennuyant ouvertement à les écouter. Cela me réconforta. Nous devînmes instantanément amis, Howard, Hélène et moi, une vraie famille. Cependant je devais avoir l'air bien peu en forme car Hélène me tança gentiment :

— Ne montrez surtout pas que votre mari vous manque. Vous serez mal vue. Berkeley est un repaire de féministes.

— De féministes et de bas bleus, surenchérit Howard.

Une vive surprise m'attendait. Jusque-là j'avais désespéré de la cuisine des États-Unis. Pendant mon année à Los Angeles je n'avais guère mangé que des cheeseburgers, des

hamburgers ou différentes variétés de sandwiches. Dans le quartier de Glendale où habitait Annabelle Rea j'avais découvert une chaîne locale, Maria Callenda, dont les plats, des *pies* principalement, n'étaient pas trop mauvais. À la fête de Thanksgiving, Annabelle m'avait invitée chez elle à partager un repas traditionnel. Malheureusement je n'avais nullement apprécié la dinde, fade et au goût de carton bouilli, qui était la pièce de résistance du dîner, et je m'étais rabattue avec morosité sur les accompagnements : airelles, choux de Bruxelles, purée de patates douces. Ce soir-là chez Howard et Hélène j'eus la révélation de la cuisine juive. Pour la première fois je goûtai à un savoureux ragoût de pommes de terre, de carottes et d'une découpe de viande que je n'avais jamais utilisée. Cependant quand je demandai à Hélène ses recettes elle éluda fermement mes questions. Pour elle la cuisine n'était pas un divertissement laïc que chacun peut s'approprier. La cuisine était conditionnée par la religion, les traditions, une communauté de pensée que moi, non-Juive, je ne partageais pas. Je dus attendre des années plus tard mon installation à New York pour que mon amie Louise Yellin, plus ouverte, me confie les recettes de la cuisine ashkénaze : galettes de pommes de terre, latkes, foie de poulet grillé et boulettes de viande.

Les mises en garde de Howard et d'Hélène furent sans effet car je tombai aussitôt amoureuse de Berkeley. Pour moi ce premier semestre fut un enchantement. Non seulement je ne me lassais pas d'admirer le campus, ses arbres centenaires et ses massifs de fleurs, mais je n'avais jamais respiré une atmosphère aussi intellectuelle et enrichissante. J'étais entièrement libre de composer mes cours, de choisir et d'expliquer mes auteurs favoris. Point d'ennuyeux devoirs, de dissertations laborieuses, de relevés de notes. Tout au plus les étudiants lisaient-ils des ouvrages et faisaient-ils des présentations orales que l'ensemble de la classe discutait. Mes collègues étaient charmants et chaleureux. J'évitai soigneusement deux professeurs, deux hommes, qui vivaient ensemble, et un troisième qui, chuchotait le département, était amoureux du pompiste d'une station d'essence de Castro, quartier des homosexuels à San Francisco. Le seul mot d'homosexualité me faisait fuir. Ces trois hommes risquaient

de réveiller en moi une constante douleur que je m'efforçais de cacher. Après une adolescence difficile qui nous avait laissés exsangues l'un et l'autre, mon fils m'avait déclaré qu'il était homosexuel. J'avais pris cela très mal, je l'avoue. Ulcéré, il était parti pour l'Afrique et depuis je n'en avais aucune nouvelle. Une de ses sœurs m'avait dit qu'il se trouvait en Côte d'Ivoire. À faire quoi exactement ?

J'aurais pu être pleinement satisfaite à Berkeley si je n'avais nourri un rêve au cœur. Grande admiratrice de Martin Luther King je voulais connaître et si possible m'intégrer à la communauté africaine-américaine. Cela n'avait pas été possible à Occidental College où, à part moi, n'enseignait qu'une métisse, originaire de la Louisiane, rarement présente sur le campus, constamment invitée ailleurs. À Berkeley où existait un vaste département d'études africaines-américaines, j'étais bien décidée à ce que les choses se passent autrement. Peu de temps après mon arrivée, j'écrivis au chef du département, une certaine Mary Wallace, pour lui demander un rendez-vous. Mes intentions demeuraient fort confuses en vérité. J'envisageais de parler de moi, de faire connaître mes ouvrages et éventuellement de donner une ou deux conférences sur la littérature des Antilles françaises. Mary Wallace me répondit avec un retard considérable, au bout de plusieurs semaines. Nous nous rencontrâmes pour déjeuner au Shattuck Hotel, élégante construction qui se vantait d'accueillir des visiteurs depuis le début du siècle. Elle se targuait aussi de l'excellence de sa cuisine, en réalité des Reuben ou des club-sandwiches servis avec des frites.

Mary Wallace s'amena flanquée d'une poétesse du Mississippi, curieusement dénommée Dorian Gray, fort connue paraît-il. Les deux femmes discutèrent pendant tout le repas en m'ignorant presque. Je me demandais pourquoi Mary Wallace avait répondu à mon invitation quand à 14 h 30 elle se leva entraînant Dorian et prit congé. Mary Wallace promit de m'écrire ce qu'elle ne fit jamais. Désormais quand je la croisais sur le campus flanquée de l'inévitable Dorian, elle m'embrassait sur les deux joues et m'appelait *sister* mais

visiblement n'entendait rien me proposer. Je finis par comprendre que je ne serais jamais intégrée dans la communauté africaine-américaine. Je parlais anglais avec un accent français. Mes ancêtres n'avaient pas tremblé dans la terreur des lynchages orchestrés par le KKK. Des parents ou des amis n'avaient pas alourdi, étranges fruits, les branches des arbres du Sud. Ma mère, recrue de fatigue, ne s'était jamais assise à l'arrière d'un bus et n'avait jamais été contrainte de céder sa place à un Blanc. Une fois de plus la négritude s'effilochait et montrait ses limites. Cela ne m'empêcha pas de m'intéresser aux activités du département d'études africaines-américaines. J'assistai à la projection de deux remarquables documentaires, l'un sur Zora Neale Hurston, l'autre sur Katherine Dunham. Un après-midi Alice Walker s'amena et discuta de *Color Purple* qui suscitait son lot de protestations machistes.

J'eus un soir la force de pousser la porte de Chez Martha, un restaurant de *soul food* d'Oakland, ville noire au flanc de Berkeley. Dans une salle de belles dimensions les photographies des Africains-Américains les plus notoires souriaient dans leurs cadres : W. E. Du Bois, Martin Luther King Jr., Andrew Young, Jesse Jackson, Malcolm X et bien d'autres. Une profonde nostalgie me serra le cœur à la pensée que m'était refusée toute filiation avec eux, impression fort pénible, encore aggravée par les regards curieux que les convives posaient sur moi. J'eus cependant le temps de goûter à un menu qui me parut sans originalité : du poulet frit, un peu cassant, des pois *ziénwa* et des patates douces.

Pour me consoler de ces brûlantes déconvenues, à mes heures libres, je suivis les cours du département qui étudiait la culture des Chicanos, comme on appelle les innombrables Mexicains nés et grandis en Californie. Très vite je devins l'amie de Maria Azzaro qui enseignait l'anthropologie. Malgré son jeune âge – elle avait à peine trente ans – c'était une forte personnalité, divorcée deux fois. Elle n'avait pas hésité à laisser son fils unique à son père de peur qu'il n'entrave sa carrière, ce que j'aurais été incapable de faire. Tout aurait dû nous séparer mais j'admirais profondément son intelligence et sa beauté. Quand nous étions ensemble, nous ne nous bornions

pas à commenter le livre d'Octavio Paz *The Labyrinth of Solitude* ou les thèses brillantes de Gloria Anzaldúa sur les peuples des frontières. Unies par une commune passion pour la cuisine, nous écumions les innombrables restaurants mexicains de Berkeley, San Francisco ou Sausalito. Le week-end nous faisions à manger chez elle ou chez moi. Je préférais me rendre chez elle car la nourriture se déguste mieux quand les convives sont nombreux. Il y avait toujours dans sa villa une flopée de cousins, de cousines, de neveux, de nièces qui dévoraient des *tacos* ou des *tortillas* dans une odeur de graisse réchauffée. Une fois le mois sa mère débarquait de Sacramento, où elle habitait, chargée d'une quantité de paniers remplis de divers ingrédients. Elle nous faisait alors une véritable démonstration de cuisine. Un jour elle s'efforça de creuser un trou au milieu des azalées du jardin car elle entendit préparer un *cochinita pibil,* mélange de porc et de divers légumes.

— Il faut le cuire dans des feuilles de banane, avait beau répéter Maria, excédée.

Sa mère ne l'écoutait pas car elle avait apporté avec elle une ample provision de feuilles de papier aluminium. Finalement feuilles de bananes ou feuilles de papier aluminium, le *cochinita pibil* se révéla un plat excellent quoique trop relevé pour mon goût. Je déteste le piment. Il enflamme la bouche et sa brûlure assourdit la complexité des diverses saveurs. Les relations qui unissaient Maria à sa mère m'ont largement aidée à imaginer celles qui devaient unir ma propre mère à ma grand-mère Victoire. Elles ont contribué à l'élaboration de mon roman *Victoire, les saveurs et les mots*. En effet Maria adorait sa mère qui, après que son mari avait été tué dans des circonstances mystérieuses, peut-être liées à la drogue, avait dignement élevé sa fille sur son dérisoire salaire de cuisinière dans un restaurant. En même temps, elle se disputait sans arrêt avec elle car elle avait honte de son ignorance. Après plus de trente ans passés aux États-Unis sa mère ne savait pas l'anglais et ignorait le nom du président. Maria la rendait en partie responsable de l'échec de ses deux mariages car elle était jalouse et possessive.

En cuisine la spécialité de Maria était l'*albondigas,* boulettes de viande épicées, servies avec du riz. Timidement un midi je demandai la permission de réaliser un *mole de Puebla.* J'aimais ce plat étrange où sont mêlés du chocolat noir très amer et des fruits secs très sucrés.

— Tu es douée, concéda Maria après quelques bouchées. Aux vacances il faudra que je t'emmène chez ma grand-mère à Cuernavaca. C'est sa spécialité.

Aucun commentaire ne flatta davantage mon ego.

C'est alors qu'une Martiniquaise, Béatrice Mole, m'invita à donner une conférence sur le *Cahier d'un retour au pays natal* d'Aimé Césaire à l'Université de Tulane où elle enseignait. J'en profite pour souligner combien la réputation d'Aimé Césaire s'est étendue aux États-Unis à la suite des efforts des rares Antillais qui y exerçaient alors. Jusqu'aux années 1950 son nom était tout juste connu d'une poignée d'intellectuels qui avaient rarement lu son œuvre. Grâce à nous le *Cahier d'un retour au pays natal,* le *Discours sur le colonialisme,* et *Les chiens se taisaient* figurèrent en bonne place dans les départements de littérature francophone.

L'université de Tulane était située à La Nouvelle-Orléans. À La Nouvelle-Orléans ! Je ne songeai même pas à refuser cette invitation. Tant de mythes entouraient le seul nom de cette ville : berceau du jazz, patrie de Louis Armstrong et aussi de la musique cajun, splendeurs culinaires, mystères des bayous. J'aurais traversé tout le pays s'il le fallait pour m'y rendre. À l'époque je ne connaissais des États-Unis que la Californie. Deux villes contrastées : l'une Los Angeles, mégapole urbaine où la voiture est reine ; l'autre San Francisco, parcourue par les effluves des vents et ouverte sur le large. Par la suite je fus souvent invitée à La Nouvelle-Orléans et elle me devint presque familière. Un jour les religieuses de l'université catholique Xavier m'offrirent un petit déjeuner mémorable sur les rives du Mississippi. Deux de mes pièces de théâtre furent jouées dans un cadre universitaire : *Pension les Alizés* dans une mise en scène d'un Nigérian, Akin Euba ; *Comme deux frères* mise en scène par le Martiniquais José Exelis.

Je n'oublierai jamais la stupeur que me causa ma première visite à La Nouvelle-Orléans. Ce ne fut pas seulement l'altière beauté de la ville qui me frappa avec ses élégantes maisons héritées de son passé esclavagiste, l'exotisme piquant du quartier français, la splendeur des arbres fleuris qui bordaient de vastes allées. Ce fut d'abord et avant tout la couleur de la peau de ses habitants. Certes les Africains-Américains ne manquaient pas en Californie et y composaient une importante minorité. Pourtant ils demeuraient largement dans les anciens ghettos des villes et ne quittaient guère les quartiers noirs. À La Nouvelle-Orléans ils étaient partout, ils emplissaient les rues et les trottoirs, les autobus, les tramways de leur présence exubérante. Pour un peu, on se serait cru à Pointe-à-Pitre ou à Basse-Terre.

Béatrice Mole qui m'attendait à l'aéroport était une fort jolie chabine malgré son visage tavelé de taches de rousseur comme si elle avait fixé le soleil à travers une passoire.

— C'est une autre Amérique, lui dis-je avec excitation. Quelle chance vous avez d'y vivre.

— J'aimerais mieux vivre à Castro, me répliqua-t-elle avec un sombre humour.

— Castro ? fis-je interdite.

Son expression se durcit.

— Je suis gay, m'asséna-t-elle. Je vis avec une autre femme, Cassia, poursuivit-elle. La communauté africaine-américaine est la plus étroite d'esprit qu'on puisse imaginer. Aussi elle nous honnit ; personne ne nous fréquente.

En entendant ces paroles je fus effondrée. Encore l'homosexualité ? Elle ne me laissait donc pas en paix. J'avais beau traverser des mers et des océans elle revenait m'affronter là où j'étais. Dans le taxi qui nous emmenait au Bed and Breakfast où une chambre avait été retenue, puis chez Béatrice, j'avais les tempes bourdonnantes. Mon cœur battait la chamade. Voilà pourquoi La Nouvelle-Orléans ne fut pas simplement pour moi une capitale gastronomique, la ville des

beignets dégustés au quartier français, la reine de l'étouffée de crevettes et du filé de gombo, de tous ces plats que les esclaves emportèrent avec eux quand leurs maîtres furent chassés d'Haïti à la fin du XVIIIe siècle. Je n'allais jamais déjeuner chez Gallatoire, lieu de rendez-vous où la bonne société se pare de ses plus beaux atours et se coiffe de larges capelines pour déguster du crabe façon Sardou. La Nouvelle-Orléans est le lieu où la souffrance que je portais en moi m'inonda le cœur à nouveau.

Béatrice Mole habitait la dernière maison au bout d'une rue écartée, au fond d'un jardin, véritable fouillis d'azalées et de rhododendrons. À la fin de la journée Cassia, sa compagne, s'amena juchée sur une moto rouge et pétaradante. Je dois convenir qu'elle ne manquait pas de charme, que c'était un séduisant mélange de coquetterie et d'innocence. Les deux femmes s'embrassèrent passionnément. Malgré moi, je détournai les yeux puis j'eus honte de moi-même. À mon âge étais-je vraiment si bégueule ? Un dîner frugal composé d'une soupe au potiron et d'un gâteau au chocolat nous réunit. Le repas terminé Béatrice attira Cassia contre elle ce qui ne manqua pas de me choquer. Blottie contre son épaule celle-ci se mit à rêver :

— Vous aussi vous venez des Antilles, n'est-ce pas ? J'aurais tellement aimé vivre en Martinique, au François par exemple, dans une petite maison au bord de la mer. Nous mangerions des blaffs d'oursins ou du poisson frais pêché.

— Ne dis pas de bêtises, coupa tendrement Béatrice. À la Martinique les gens sont pires que ceux d'ici. Les Antillais ne veulent pas regarder l'homosexualité en face, poursuivit-elle, en me prenant à témoin. Frantz Fanon va jusqu'à nier qu'elle existe dans nos pays. C'est archi-faux. Partout, dans les quartiers populaires, des femmes vivent ensemble. On les appelle *zanmi*. Audrey Lorde en parle remarquablement dans un livre.

Je ne répondis rien car j'avais beau scruter mes souvenirs, ils ne m'offraient aucune image de ce genre. L'homosexualité en Guadeloupe ? Je ne me souvenais que des hommes qui se

déguisaient grossièrement en femme au temps du carnaval et de l'insulte *makoumé* qui s'attachait à eux.

Le lendemain lors de ma conférence sur Aimé Césaire un peloton d'étudiants africains débarqua d'un autobus venant de l'université toute proche de Bâton-Rouge pour me porter la contradiction. Ils ne se souciaient guère d'Aimé Césaire qu'ils avaient à peine lu. Ce qu'ils contestaient, c'était l'image de l'Afrique que je véhiculais dans *Ségou*. Depuis trois ans ils me faisaient toujours les mêmes reproches. Je n'avais pas condamné l'excision féminine. À travers le personnage de Malobali, j'avais donné l'impression que tous les Africains étaient des soûlards ou des violeurs. À travers celui de Tiekoro, descendant le Joliba avec sa compagne Nadié, que tous les Africains étaient des libidineux. De ces inepties je commençais à avoir l'habitude et je vins à bout aisément de ces pauvres contradicteurs.

Chez Béatrice le dîner fut tout aussi frugal que celui de la veille : une soupe aux quatre légumes et un gâteau aux fruits. Comme nous partagions ce dessert Cassia se tourna vers moi. Elle voulait savoir si l'écrivain devait forcément peindre le réel. N'avait-il pas le droit de s'en détourner entièrement ? Ou alors de l'adoucir, l'embellir afin que ses lecteurs puissent rêver et par conséquent affronter la vie ? En un mot elle se demandait si l'écrivain ne devait pas être d'abord et avant tout un pourvoyeur de mythes. Peut-être avait-elle raison. Cependant moi je ne savais que tremper ma plume dans l'encre de la vérité. Béatrice la prit à nouveau dans ses bras, ce qui me causa un vif malaise.

— Si elle vous pose ces questions, me dit-elle, c'est parce qu'elle rêve de devenir romancière.

— Je suis déjà à la page cinquante de mon premier roman, précisa Cassia. Mais je me demande si ma nationalité n'est pas en fin de compte un handicap. Chilienne, on s'attendrait que je ressasse le coup d'État de Pinochet, la mort d'Allende, la disparition de tant de patriotes. Or je n'ai pas honte de l'avouer, cela ne m'intéresse pas du tout. Ce que je voudrais dépeindre, c'est la magie que mon amour pour Béatrice a introduit dans mon existence.

Un roman saphique, songeai-je avec mépris. À mes yeux, influencée par Gilberto Freyre, je pensais qu'un roman devait conscientiser ses lecteurs.

— Comme tu veux, affirma Béatrice ravie, l'embrassant. Tout ce qui compte c'est la liberté du créateur.

La discussion en resta là. Je ne tardai pas à prendre congé car Béatrice et Cassia se frottaient l'une contre l'autre et désiraient visiblement être seules. Pendant la nuit qui suivit, dans mon Bed and Breakfast, l'affirmation de Béatrice tourna et retourna dans ma tête. Qu'est-ce que cela voulait dire ? L'écrivain était-il libre de tout dire à ses lecteurs ? Devait-il les choquer ? L'écriture ne devait-elle pas comporter une certaine dose d'auto-censure ?

Je passai ma dernière matinée à admirer les résidences des planteurs américains et français situées entre La Nouvelle-Orléans et Bâton-Rouge. Celles des planteurs américains étaient plus spectaculaires, véritables temples au dieu Argent avec leurs porches et leurs colonnades. Certaines étaient transformées en musée et des touristes déambulaient, braquant sur tous leurs appareils photo. J'essayais d'imaginer ces lieux fourmillant d'esclaves affairés à satisfaire les caprices de leurs maîtres, à préparer les repas ou à cultiver péniblement le coton sous le grand soleil. Mais l'émotion ne venait pas. Mes parents, comme je l'ai dit, ne m'ayant jamais parlé de l'esclavage, il n'existe chez moi aucune tendresse, aucune nostalgie en pensant aux souffrances de mes ancêtres. Si j'ai accepté l'offre de Christian Paul, alors ministre du Gouvernement Jospin, de devenir président du Comité pour la mémoire de l'esclavage qui fut créé après la promulgation de la loi Taubira, ce fut précisément pour réparer cette coupable lacune, combler ce choquant non-amour.

De retour à Berkeley j'entraînai Maria à Castro, cette partie de la ville à laquelle j'avais toujours refusé de penser car si je connaissais l'existence de ce quartier vers lequel convergent les homosexuels du monde entier, je refusais d'ouvrir les yeux sur une réalité qui me blessait. Ce ne fut pas sans mal que je parvins à la convaincre, sa grande terreur étant qu'on nous confonde avec deux lesbiennes.

— Quelle importance ? me moquais-je avec un haussement d'épaules.

— Tu es folle ! s'exclamait-elle, me fixant d'un air horrifié.

J'avoue que les premiers temps je n'en menais pas large au milieu de tous ces couples de même sexe qui fumaient, bavardaient, riaient, dansaient, voluptueusement enlacés, dans des lieux qui leur étaient exclusivement réservés. Je n'étais pas assez catholique pour les condamner mais ils me dérangeaient. Peu à peu je finis par comprendre qu'ils se protégeaient de ceux-là même qui traquaient et terrorisaient les Noirs et les Juifs. Peu à peu je finis par considérer qu'à leur manière les homosexuels étaient les combattants d'une certaine liberté.

Une certaine liberté ? Est-ce que la liberté se saucissonne ? Est-ce qu'elle se coupe en rondelles ? Non, elle est une et indivisible.

Quand je revins à La Nouvelle-Orléans, Cassia et Béatrice vivaient désormais dans une colonie de femmes du Vermont. J'étais restée en contact épistolaire avec Béatrice. Elle m'apprit quelques années plus tard que Cassia et elle avaient eu une fille, Laurence. C'est Cassia qui l'avait portée et sa grossesse avait été le fruit d'une insémination artificielle. À mes yeux cela ne gardait plus des relents de science-fiction comme autrefois. Cela ne me choquait plus. J'avais enfin admis l'évolution irréversible du monde. Dans ma jeunesse les femmes craignaient que leurs nuits d'amour se transforment en maternité non désirée. Aujourd'hui elles étaient capables de commander des enfants, quelquefois sans mâle direct, quand elles le désiraient. Par contre Béatrice ne me parla jamais plus du roman qu'avait entrepris Cassia. J'en conclus que celle-ci avait préféré une création de chair à celle de son imaginaire. Sans doute croyait-elle ce choix plus sûr.

À la fin du semestre à Berkeley Howard Bloch m'offrit un contrat d'enseignement à durée indéterminée. Grâce à lui j'entrai ainsi dans la voie royale qui conduit à la titularisation, à la « tenure » comme l'appellent les Américains. C'était un beau coup ! Pourtant je demandai quelques jours de réflexion.

Je n'ai jamais pu prendre une décision aisément. Pour moi, faire un choix revient à renoncer à d'autres possibilités, à fermer la porte à d'autres espoirs. Je ne me résignais pas à passer mon existence tout entière aux États-Unis. Certes à la Guadeloupe je vivais dans l'isolement, pour ne pas dire l'exclusion. Quand j'allais signer mes livres à la librairie Jasor, principale librairie du pays, je ne faisais qu'obéir à un vain rituel. Personne ne s'intéressait vraiment à mon travail. Et cependant ce n'était pas là l'essentiel. Je l'ai dit, j'entretenais un dialogue précieux avec l'île tout entière. Quand, au petit matin, avant de me tourner vers mon ordinateur, j'ouvrais les fenêtres de ma chambre sur les contreforts encore embrumés de la Soufrière, je me rappelle le merveilleux sentiment d'embrasement de mes sens. Fallait-il le rompre ? Pendant que je tergiversais, Howard s'impatientait :

— J'aimerais avoir votre réponse avant la fin du mois, disait-il.

Je lui répondais pour gagner du temps que je n'avais pas encore l'avis de mon mari.

Je finis bien sûr par accéder à sa requête. Pour célébrer l'événement nous débouchâmes quelques bouteilles de champagne chez Howard avec Hélène et un de leurs amis, Leo Feldman. Ce Juif presque octogénaire débordait d'anecdotes. Chassé d'Allemagne il avait débarqué à New York avec sa famille entre les deux guerres. Son père ayant fait fortune grâce à la fabrique de boutons de nacre qu'il possédait à Brooklyn, il avait pu faire des études de biologie, était devenu un savant réputé et avait raté de peu le prix Nobel.

Malheureusement Howard Bloch quittait lui-même Berkeley et s'en allait diriger le département de Français à l'université Columbia à New York. Le plus savoureux, c'est que par la suite il parvint à me faire nommer auprès de lui à New York, mais au moment où j'y arrivais il partit pour enseigner à Yale. Richard vint me rejoindre dans le courant du mois de juillet et nous mîmes sur pied la vie que nous allions mener désormais. Nous passerions les vacances en Guadeloupe, vacances de Noël, grandes vacances, et le reste de l'année nous vivrions aux États-Unis, sans compter les

visites en Angleterre auprès des parents de Richard. Cet emploi de temps un peu compliqué, nous sommes arrivés à le respecter jusqu'en 2007.

Quand Richard vint me rejoindre c'était l'été. La Californie était un jardin rempli de fleurs multicolores et odorantes. Tous les deux nous tombâmes amoureux de cette région si belle et si variée. Nous passâmes deux jours au parc naturel de Yosemite, mesurant le tour de taille des séquoias et remontant en canoë-kayak le cours des rivières.

Hélas je ne devais pas demeurer très longtemps à Berkeley car tous ceux qui m'étaient proches s'en allaient un à un. À la rentrée de 1989 Maria Azzaro accepta une invitation de Yale.

— Je te ferai venir à Yale, me promit-elle, le dernier soir où nous dînions ensemble chez elle. Toi et Richard. Vous ferez une conférence où vous exposerez la complexe relation entre auteur et traducteur. Nous pourrions l'appeler… Comment pourrions-nous l'appeler ? musa-t-elle.

— *Intimate Enemies*, suggérai-je.

En effet, après d'âpres discussions avec mes éditeurs, Richard était devenu le traducteur de mes livres en anglais. Mais Maria n'organisa jamais cette conférence qui fut prononcée des années plus tard à l'université Columbia. Elle n'enseigna qu'un an à Yale, un obscur collège du Maine lui ayant offert un pont d'or pour diriger son département d'anthropologie.

C'est cela, les universités américaines. Les professeurs circulent, se croisent, s'entrecroisent au gré des offres qu'ils jugent alléchantes ou prestigieuses. Ils n'ont guère de sentiment d'appartenance à un lieu précis. Moi-même je cédai à cette contagion et me vendis au plus offrant. Jusqu'à l'année 1995 quand, appelée par le même Howard Bloch je me fixai à l'université Columbia. Avec Richard je naviguai du campus de Virginie à Charlottesville à celui du Maryland à College Park puis à Cambridge où se trouve Harvard. Cependant si je garde le regret du prestigieux Harvard ce n'est pas à cause de son

cadre, une série de bâtiments de briques lourds et austères, ni à cause de l'excellence de ses étudiants peu au fait de la littérature francophone ou de la valeur intellectuelle des collègues qui étaient souvent de formidables sommités. C'est qu'étant donné la proximité de la mer et de Boston on y savourait une exquise spécialité culinaire. À l'époque de la mue la carapace d'une variété de crabe devient tendre et friable et se mange avec la chair. Les *soft shell crabs* n'ont pas besoin d'être accompagnés d'épices. Un jus de citron et un peu de beurre fondu suffisent.

8.

Le goût de Tokyo

Rien ne m'avait préparée à New York. Pendant près de dix ans j'avais vécu au rythme des petites villes américaines, s'éveillant avec leur université, s'endormant avec elle. Elles ressemblaient toutes à de mauvaises copies des tableaux d'Edward Hopper. L'artère principale, généralement appelée Main Street, offrait quelques magasins de mode, un drugstore, un supermarché et surtout un bar, bondé dès la tombée de la nuit. Elle était coupée à intervalles réguliers par des rues secondaires, bordées de maisons aux façades identiques. L'hiver, leurs jardinets étaient blancs de neige. L'été, du linge voletait sur des lignes. Trois fois par semaine je donnais des cours que je préparais soigneusement pendant de longues heures à la bibliothèque parmi une foule d'étudiants studieux et silencieux. Quand la journée m'appartenait j'écrivais. J'écrivais mes romans. J'étais tellement absorbée par mon monde intérieur que je n'avais pas conscience de ce qui se passait autour de moi. Je ne voyais point la grisaille, les frimas, peut-être même la neige qui tombait. Je n'avais aucune conscience du temps qui s'écoulait.

Brusquement Richard, qui travaillait à ses traductions dans la pièce à côté, faisait irruption dans mon bureau :

— Je meurs de faim, s'exclamait-il sans colère. Est-ce que tu sais l'heure qu'il est ?

Honteuse, je m'interrompais et me précipitais derrière mes casseroles. Vite fait bien fait, je préparais un frichti. Le midi, pas d'agapes, pas de repas somptueux. Nous nous réservions pour le dîner.

Le soir les choix étaient des plus limités. Tantôt j'écoutais des conférenciers venus d'autres campus. Tantôt j'assistais à des concerts joués par l'école de musique de l'université. Quand celle-ci possédait un ciné-club je privilégiais la projection de films même s'ils étaient vieux de plusieurs années, même si je les avais déjà vus. Le dimanche aucune

activité n'était organisée afin que les professeurs qui avaient de jeunes enfants puissent les accompagner au sport. Le base-ball était le roi incontesté. Le soir nous nous recevions les uns les autres. Comme il n'y avait pas de concurrence, ma table avait la réputation d'être la meilleure à la ronde. On se battait pour être invité à mes dîners.

Brusquement tout changea. Je me trouvai dans un lieu qui ignorait le sommeil. Les nuits étaient aussi bruyantes que les jours. Hurlements des ambulances, sifflements des voitures de police, Klaxons des automobiles, rumeurs des badauds. J'étais étourdie par une richesse et une diversité culturelles que je n'avais jamais imaginées. Comment choisir entre les comédies musicales, l'opéra, le théâtre, la danse, le cinéma ? Les conférenciers, les romanciers, les poètes les plus prestigieux officiaient dans des halls où un public nombreux faisait des heures de queue pour les entendre. L'université Columbia était longtemps restée en dehors de ce tohu-bohu intellectuel car elle s'élevait dans le quartier de Morningside Heights, à la limite de Harlem, qui effrayait alors les bien-pensants. En 1995 quand je vins m'y établir le maire Rudy Giuliani avait terminé ses opérations de sécurité et le quartier ne faisait plus peur à personne. Des commerçants de toutes natures y avaient afflué bousculant les Juifs installés à l'origine et c'était une succession de boutiques scintillantes. Dans l'étroit périmètre entourant l'immeuble où nous habitions existaient deux restaurants chinois, une brasserie à la française, un restaurant coréen, un restaurant ghanéen, deux restaurants indiens, deux restaurants japonais, quatre restaurants italiens, sans compter les innombrables restaurants de fast food, McDonald, Pizza Hut, KFC, qui champignonnaient un peu partout. Quand on descendait jusqu'à la 110^{e} Rue, on comptait des restaurants thaïs, un restaurant turc où des beautés se livraient à la danse du ventre ainsi qu'un restaurant afghan. À la Rosita, restaurant cubain, Richard et moi avions partagé un repas délicieux avec René Depestre venu présenter son recueil *Poète à Cuba.*

C'est à New York que s'ancra ma conviction qu'il n'est ni possible ni souhaitable de rivaliser avec les cuisines traditionnelles, *stricto sensu*. Chacun doit inventer, réinventer selon son goût, recréer selon sa fantaisie. En cuisine toutes les

audaces sont permises. Je garde à l'esprit un souvenir fort agréable. J'avais invité des amis américains à un dîner de Thanksgiving et je remplaçai la dinde obligatoire par une oie que j'avais auparavant fait mariner dans un mélange de jus d'orange et de vieux rhum. Mes invités furent ravis. Désormais mon inventivité ne connut plus de limites.

Cependant à mon insu mes livres faisaient leur petit bonhomme de chemin. Un certain Japonais, qui vivait à Seattle et avait nom Suga, avait eu entre les mains, je ne sais comment, mon dernier roman *La Vie scélérate,* histoire fictionnelle de l'ascension sociale de mon père, et était résolu à le traduire. Il avait donc demandé à l'association des professeurs de français du Japon de m'inviter à Tokyo lors de sa réunion annuelle afin de me faire connaître des universitaires du pays. Qu'on ne s'y trompe pas. J'étais la cinquième roue du carrosse. L'assemblée annuelle étant consacrée à Marcel Proust, l'invité d'honneur était un Don d'Oxford qui avait abondamment écrit sur *À la recherche du temps perdu.* Je ne devais intervenir qu'à la fin des travaux avant la clôture. Malgré ces réserves je fus éperdue de joie et de fierté d'être conviée au Japon. Pour avoir vécu trois ans à Berkeley je n'ignorais pas la richesse de la culture de ce pays. Comme je commençais à souffrir de mes articulations et surtout de celle de mon genou droit j'avais suivi plusieurs cures du célèbre massage japonais, le shiatsu. Après les séances de massages, je me rendais dans un restaurant traditionnel où les plats circulaient à travers une longue table sur une sorte de petit train. Le jeu consistait à saisir au vol ce qui était attirant. Je n'étais pas très bonne à cet exercice de haute voltige et renversais régulièrement les petites barquettes de sushi ou de sashimi pour la plus grande joie des autres clients.

J'avais lu de nombreux écrivains japonais : Mishima évidemment, Abe KŌbŌ, Kawabata, Shūsaku EndŌ, Murakami, Ōe et bien d'autres. Quand mon invitation fut confirmée je me plongeai dans la relecture d'*Un barbare en Asie* d'Henri Michaux. Le Barbare c'était moi, pensais-je fièrement.

Richard et moi débarquâmes à l'aéroport de Narita. C'était la fin de l'après-midi mais nous aurions été incapables de dire avec certitude si elle se situait la veille ou le lendemain du jour où nous avions pris l'avion à JFK. Personne ne nous attendait. D'abord parce que j'étais une invitée de trop peu d'importance. Ensuite parce que l'aéroport s'élevait à une trop grande distance de Tokyo. Pendant près de deux heures le minibus que nous avions pris avec beaucoup de difficulté circula le long d'une route qui coupait interminablement à travers une épaisse végétation d'arbres inconnus. Les arbres du Japon sont splendides. Je ne sais où Henri Michaux avait les yeux quand il écrivait :

« Les arbres sont souffreteux, malingres, maigres, s'élevant faiblement, grossissant difficilement, luttant contre l'adversité et torturés dès que possible par l'homme en vue de paraître encore plus nains et misérables. » Au contraire. La frondaison qui bordait la route menant à la ville était si touffue que des Belles au bois dormant auraient pu y dormir leur sommeil trois fois cent ans. Je ne sais comment nous parvînmes à trouver notre hôtel car le chauffeur du minibus nous déposa sur une esplanade à côté d'un parc impénétrable. Comme il ne savait pas un mot d'une langue étrangère il se borna à nous indiquer par gestes la direction que nous devions emprunter. Notre chambre d'hôtel était confortable, mais surexcités, il nous fut impossible de dormir. Nous décidâmes de sortir et d'aller à l'aventure.

Dès ce premier soir, Tokyo éveilla en moi une terreur d'une nature que je n'avais jamais éprouvée. Tokyo était trop immense, trop peuplée, parcourue de bandes de piétons qui au signal lumineux traversaient les rues et les avenues comme des hordes disciplinées. Elle était violemment éclairée, les lumières du néon violant le noir de la nuit, et cependant je ne pouvais déchiffrer ni les enseignes ni les panneaux publicitaires. Ils étaient rédigés en caractères auxquels je ne comprenais rien. Il me semblait cheminer dans un lieu hostile qui me repoussait. Malgré moi, un conte africain, entendu je ne sais où, et intitulé le *Bébé monstrueux*, me revenait en mémoire. Dans un village du Sahel une femme accouchait d'un enfant mâle. À peine était-il sorti de son ventre qu'il

chassait la matrone et les parents venus apporter leur secours et se mettant debout sur ses deux pieds réclamait de la nourriture d'une voix forte. Comme sa mère était incapable de lui en fournir il l'étouffait, l'étreignant violemment. De même que l'enfant tuait la mère, de même la ville tuait l'humain. L'empereur Meiji dans ses rêves les plus fous ne pouvait imaginer qu'un jour la conventionnelle Edo se métamorphoserait en Tokyo.

Vers minuit nous entrâmes dans un restaurant. Bondé. Les convives nous regardèrent avec curiosité du coin de l'œil, chuchotèrent des remarques entre eux, puis nous adressèrent des sourires suivis de petits saluts de la tête. Puisque nous étions incapables de déchiffrer le menu, le serveur posa d'autorité devant nous deux bols de soupe, deux raviers de fèves mêlées de haricots verts et de rondelles de radis noir. Enfin deux assiettes de brochettes d'un poulet que je sus par la suite être du poulet yakitori. À la fin du repas il nous apporta de l'air finaud de celui qui fait une bonne blague, une bouteille de vieux rhum martiniquais JM. Moi qui n'aime pas beaucoup le rhum je fus bouleversée. Richard et moi, nous trinquâmes avec les convives des autres tables qui abandonnèrent vivement leur saké. Comme ils ne parlaient ni le français ni même l'anglais cela s'accompagnait une fois de plus de force sourires et saluts de la tête. Complètement saouls nous mîmes plus d'une heure à retrouver notre hôtel. À la réception une note rédigée dans un français impeccable nous informa que Chikako Mori était venue nous chercher pour dîner et passerait le lendemain matin à 8 heures 30 pour nous conduire à la conférence. Chikako Mori ? Était-ce un garçon ou une fille ? C'était une fille, très jeune et très jolie avec son teint crémeux et ses paupières masquant à moitié ses prunelles brillantes. Autour d'un café pris dans la salle à manger de l'hôtel, elle nous expliqua, toujours dans un français châtié, qu'elle dépendait de l'HESS à Paris et rédigeait une thèse sur le parler des jeunes des banlieues. Elle disserta avec autorité sur le 93 où ni Richard ni moi n'avions jamais mis les pieds. La scène était surréaliste.

Ensuite elle nous guida à travers le labyrinthe du métro jusqu'au lieu où se tenait la réunion annuelle des professeurs

de français. Epuisée par le décalage horaire et par une nuit pratiquement sans sommeil je m'endormis. La réunion se déroulait dans un amphithéâtre spacieux et avait la solennité d'une grand-messe. Le Don d'Oxford et les professeurs japonais se succédèrent sur l'estrade.

À la fin de l'après-midi, deux jeunes femmes lurent la synthèse des travaux dans un français fleuri. Tandis que tous se bousculaient vers la sortie Chikako nous fit grimper jusqu'au quatrième étage sans ascenseur dans une petite salle, remplie de jeunes gens et de jeunes filles, visiblement des étudiants. Comme il n'y avait guère de places certains étaient assis par terre. D'autres s'agglutinaient devant les fenêtres grandes ouvertes car la chaleur était intolérable. Au quatrième étage pas de climatisation. Pas non plus d'équipement pour l'interprétation. Je dus m'exprimer en français. Le traducteur assis à côté de moi m'interrompait constamment pour me demander des précisions. Quand j'eus fini de parler tant bien que mal une jeune fille, les cheveux teints en roux, et une autre les cheveux teints en vert, recueillirent puis traduisirent les questions de l'auditoire auxquelles je m'efforçai de répondre. Cela dura des heures. Cependant malgré l'amateurisme de cette réunion et la lourdeur de cette rencontre j'éprouvais un sentiment de satisfaction profonde. J'atteignais, je le sentais, à une des fonctions primordiales de la littérature qui est de faire communier dans une culture des individus qui en sont profondément éloignés. Nous opérions un transfert d'identité. Ces jeunes Japonais, enfants gâtés du Pacifique, perdaient soudain leur morgue et sortaient de leur splendide isolement. Sur leurs épaules pesait le triple poids de la dépossession, de la dispersion et de l'exil des Antillais. Ils découvraient le système des plantations où des maîtres cruels les cravachaient. Ils devenaient à leur tour les damnés de la terre.

Le débat fut interminable. Nous suivîmes Chikako afin d'aller dîner et alors je découvris que derrière les artères et les avenues bruyantes, brillamment illuminées, se coulait un labyrinthe de ruelles, bordées de jardinets fleuris, de restaurants et de bars modestes. Les jeunes qui nous avaient emboîté le pas nous entouraient comme si nous étions des vedettes. Ils rivalisaient d'amabilité. Celui-là nous indiquait

l'adresse d'une masseuse de shiatsu aveugle, car chacun sait que ce sont les meilleures. Celui-là nous proposait de nous emmener visiter les temples de la région. Celui-là était même prêt à nous véhiculer jusqu'au célèbre Pavillon d'Or immortalisé par Mishima. Chikako nous présenta un jeune homme de haute taille en qui mon œil exercé d'Antillaise décela la présence du sang noir. Il se nommait Michaël Ferrier et était son compagnon. L'autre homme à côté de Chikako se présenta. Il s'appelait Nobutaka Miura.

— Mon nom est trop long, sourit-il. Appelez-moi simplement Nobu. Elle, c'est ma femme, Makiko.

Nobu était professeur à l'université Chuo. Trois mois par an il enseignait la culture japonaise à l'université Antilles-Guyane en Martinique. Il était familier des écrivains de la créolité. Ainsi la boucle était bouclée. J'avais parcouru la moitié du monde et je me retrouvais presque au bercail. Chikako se chargea de faire la commande pour nous. C'est ainsi que nous goûtâmes à des tempura aux légumes, aux crevettes, puis à du bœuf teriyaki et des champignons noirs. Au Japon les portions sont si congrues qu'on peut les multiplier autant qu'on veut.

Chikako, Michaël, Nobu, Makiko et nous devînmes immédiatement très proches. Nous nous revîmes fréquemment à Tokyo, en Guadeloupe, à Paris ou à New York. J'invitai Michaël Ferrier à l'université Columbia lors d'un colloque que j'organisai sur l'oralité et l'écriture. Il fit une présentation remarquable sur Louis Ferdinand Céline. Il est devenu un écrivain connu, auteur notamment d'un excellent livre sur la catastrophe de Fukushima au Japon.

Makiko, la femme de Nobu, écrivit un ouvrage inspiré de ses nombreux séjours aux Antilles et de l'étonnement que ses îles suscitait en elle : *Martinique mon amour.*

Je ne m'étendrai pas sur le côté touristique et forcément banal de ce premier séjour au Japon. Nous visitâmes tous les temples de la région, pétrifiés d'admiration devant les statues de bouddhas dont certaines étaient parfois hautes de plusieurs mètres. Nous fûmes confondus par l'harmonie des jardins zen. Nobu nous emmena à Hakone pour nous donner un aperçu du Japon anté-occidental : maisons aux cloisons mobiles faites de

papier, pièces nues sans mobilier, tatamis, bains pris en commun dans une eau à 42 degrés.

Un soir nous assistâmes à un spectacle de nô. À ma grande surprise dès les premières minutes de la représentation la moitié des spectateurs sembla s'endormir. Je me demandai si ce qui ressemblait au sommeil n'était pas en réalité une forme de concentration extrême. Cela je ne le saurai jamais. Moi, je m'ennuyai pendant une grande heure, passant et repassant dans ma tête les essais sophistiqués que j'avais lus et qui tous faisaient du nô la quintessence même du théâtre. Les acteurs vêtus de longues robes flottantes et juchés sur des sandales à semelles de bois circulaient sur la scène. Ils émettaient des sons qui allaient depuis des cris aigus jusqu'aux grondements et aux borborygmes les plus rauques. Quelle était l'action ? Au sortir j'interrogeai Nobu qui lui aussi avait sombré dans un apparent sommeil. Il avait le nez plongé dans une carte, car comme tous ceux qui conduisent une voiture à Tokyo y compris les chauffeurs de taxi, il s'efforçait de tracer un itinéraire dans le labyrinthe des rues, des ruelles et des impasses.

— Cela ne vous a pas plu ? fit-il distraitement.

— Disons que je n'ai rien compris, avouai-je piteusement.

— Demain, promit-il, je vous apporterai un livre qui vous expliquera tout ce que vous voulez savoir.

Il n'en fit rien et le nô demeure une de mes plus grandes énigmes culturelles.

J'insisterais plutôt sur deux éléments qui me semblent importants. Premièrement sur ce sentiment qui ne m'abandonna jamais. Je ne cessai jamais d'avoir peur à Tokyo, au Japon en général. Je ne sais pas si ce mot de peur convient. Est-ce qu'il n'y aurait pas plus de justesse à emprunter l'expression de Michel Butor, lui-même fréquent visiteur de l'Empire du soleil levant, quand il parle de « Paralysante intimidation ». Le sentiment que j'éprouvais et qui ne me lâchait pas n'était pas la crainte d'une violence qui proviendrait des individus. Je vivais à New York, qui quoique extrêmement assagie, demeurait une ville violente dans

certains quartiers. J'étais assourdie par des histoires illustrant la bénignité des Japonais : des portefeuilles bourrés de yen égarés dans le métro étaient rapportés intacts au commissariat ; les vols avec effraction, les voitures béliers étaient parfaitement inconnus. Non je crois plutôt que ce sentiment venait de la conscience de ma différence. Je n'avais aucun droit à parcourir cette civilisation millénaire. Je n'étais pas à ma place. Moi descendante d'esclave, petite-fille de Caliban-Cannibale. J'opérais un renversement du regard, un véritable bouleversement.

Deuxièmement la cuisine japonaise que j'adore est la seule que je n'ai jamais cherchée à imiter ou à interpréter à ma façon. Car au Japon se nourrir est également un acte esthétique. Il faut travestir la quotidienneté, j'ose dire la vulgarité des éléments nutritifs qui composent les plats. Donner à la betterave, au concombre, au chou rouge, à l'algue ou au champignon une forme peu courante qui les anoblit. Même le riz offert en petite quantité devient un objet d'ornementation précieux. Le concept de satiété qui est à la base de l'acte de se nourrir est relégué à la seconde place. Dans *L'Empire des signes* Roland Barthes explique cela à sa manière de grand intellectuel : « Tout le faire de la nourriture, écrit-il, étant dans la composition, en composant vos prises, vous faites vous-mêmes ce que vous mangez. »

Il faut être un sacré peintre pour élaborer des natures mortes avec du vivant. J'ai une parfaite connaissance de mes limites. Je sais que je ne possède aucun don pour les arts plastiques. Ma mère en admiratrice dévote recueillait et encadrait mes dessins d'enfant : cases posées au bord de la mer sous un soleil circulaire. Voiliers naviguant sur une mer trop bleue, etc. Dans ces ébauches enfantines je ne décèle le moindre talent artistique. Par conséquent si je me piquais de faire de la cuisine japonaise je la mutilerais.

À la fin de notre troisième ou quatrième séjour à Tokyo nous passâmes les derniers jours chez Nobu et Makiko qui habitaient Yoyogi-Shihuya, quartier assez élégant. Néanmoins comme cela est fréquent à Tokyo, leur appartement était petit, encombré de tapis, de tableaux et d'objets divers. Heureusement il comprenait une pièce, devenue chambre

d'amis, que Nobu à l'origine avait aménagée pour sa mère, qui, trop malade, était maintenue dans un hôpital spécialisé. Ils invitèrent Chikako et Michaël à se joindre à nous pour un dîner d'adieu dont je garde un souvenir inoubliable. Tout le monde but abondamment du saké, sauf moi. Car connaissant mes préférences Nobu avait acheté à prix d'or une bouteille de champagne Bollinger. La table de la salle à manger était couverte de petits récipients en laque rouge emplis de toutes sortes de légumes taillés en biseaux, en carrés ou en losanges. Au centre trônait un plat contenant de somptueux poissons caramélisés. Il y avait aussi plusieurs variétés de tempura, les uns bruns, les autres jaunes vifs, d'autres encore écarlates. Après le riz, blanc comme les dents d'une jolie femme, ainsi que l'affirme le proverbe guadeloupéen, Makiko servit des brochettes d'une viande particulièrement savoureuse que je ne pus nommer. Je ne songeais pas à poser des questions. C'était cela qu'offrait le Japon : des moments de communion quasi mystique. Peu importe si je n'avais jamais rien mangé de semblable, le souvenir de ce repas me hanterait toute ma vie.

Ce voyage resserra nos liens avec Mitsu, un ami japonais, et sa femme française Noëlle qui enseignait la littérature francophone à New School. Nous prîmes l'habitude d'écumer les restaurants japonais de Manhattan mais je ne retrouvai jamais la magie que j'avais éprouvée chez nos amis de Tokyo. Chose amusante, quand Mitsu dînait chez moi il réclamait et engloutissait des platées de « mon callaloo », inspiré du souvenir des leçons d'Adélia mais surtout de ce que j'avais appris lors d'un séjour au Bénin. Mon callaloo était un mélange fort peu esthétique d'okras, d'épinards, de viande salée et de crevettes. Qu'il soit le favori de Mitsu prouve bien que les palais ignorent les nationalités.

Je revins fréquemment au Japon, cinq ou six fois, je crois. Outre *La Vie scélérate,* grâce aux efforts de Nobu et de quelques professeurs, plusieurs de mes livres furent traduits : *Moi Tituba sorcière noire de Salem, Le Cœur à rire et à pleurer, La Migration des cœurs* et je fus invitée pour en parler par le truchement d'un interprète dans diverses universités. Malheureusement, il faut le dire, la littérature francophone des Antilles ne s'ancra pas au Japon. À l'exception d'Aimé

Césaire, phare lumineux, elle n'intéressa jamais qu'une poignée d'intellectuels pour qui elle était une savoureuse curiosité. Bien que de nombreux étudiants aient consacré leur thèse doctorale à mes écrits mes livres ne se vendirent pas et j'en garde le vif regret.

9.

Cuba libre

Décidément, Tituba ne me lâchait pas. Si dans les pays francophones mon roman *Ségou*, histoire de la décadence du royaume bambara, situé dans l'actuel Mali, était celui qui m'avait attiré le plus grand nombre de lecteurs ainsi qu'une relative attention de la presse, dans les autres régions cette satanée sorcière usait à profusion de ses charmes. Pour ceux qui n'ont pas lu cet ouvrage j'indiquerai que Tituba est un personnage authentique, une esclave originaire de la Barbade, qui se trouva mêlée aux activités des prétendues sorcières de Salem près de Boston. On sait très peu de choses d'elle. À cause de sa condition servile elle ne fut pas exécutée mais envoyée en prison où elle passa de longues années. Elle fut ensuite vendue on ignore à qui. Cette rareté d'informations historiques me permit de donner libre cours à mon imagination. Je dotais Tituba d'une vie de fantaisie. J'en fis une héroïne comme Nanny of the Maroons à la Jamaïque ou la Mulâtresse Solitude en Guadeloupe. Je comprends l'efficacité des charmes de Tituba quand il s'agit des campus américains car ils étaient puissamment épaulés par Angela Davis. En effet son ami Howard Bloch lui avait fait don d'un exemplaire de mon livre en français, langue qu'elle possédait parfaitement. Elle l'avait tellement apprécié que pour la version américaine elle avait rédigé une préface. Lumineuse quoiqu'un peu trop militante pour mon goût. Elle avait vu dans Tituba une femme occultée par l'histoire à cause de son origine ethnique et de son statut social. Moi j'aurais préféré qu'elle mette l'accent sur les provocantes histoires d'amour de Tituba, sur les volontaires anachronismes, par exemple la rencontre avec Hester Prynne en prison et les considérations sur le féminisme. Dans les autres pays les succès de Tituba ne laissaient pas de me surprendre. C'est ainsi que la même année je fus invitée à m'entretenir d'elle dans des endroits aussi distants et différents que Cuba et Israël. Je devais d'ailleurs découvrir que malgré leurs disparités idéologiques Israël et Cuba offraient de

surprenants points communs. Ils abritaient tous les deux des peuples chaleureux, curieux, ouverts à la littérature.

J'avais vingt ans lors de la révolution cubaine. L'épopée des Barbudos, héros de la Sierra Maestra, dansa dans ma tête et je plaçai Fidel Castro au nombre de mes idoles. Un de mes plus précieux souvenirs remonte à une visite que Che Guevara fit au Winneba Ideological Institute alors que je vivais à Accra. Sa beauté, ses longs cheveux bouclés emportèrent mon adhésion de midinette. Plus sérieusement, pendant quatre heures il nous exposa sa vision du monde socialiste. Là il n'y aurait ni oppresseurs ni opprimés. Tous seraient unis dans le souci des plus humbles. Par la suite j'entendis et je lus de nombreuses critiques, souvent acerbes, concernant le régime castriste. Elles ne parvinrent pas à m'ébranler et je gardais ma foi intacte dans la révolution cubaine.

Cependant je répondis à l'offre de la Casa de Las Americas sans grand enthousiasme. Cela peut sembler surprenant. Cette invitation se produisant au mois de février comment hésiter à troquer le froid de New York contre la chaleur et la sensualité des Antilles ? C'est que premièrement comme tous les vrais amoureux de New York j'ai une prédilection pour cette ville pendant l'hiver. Elle devient alors somptueuse. Noël pare ses places, ses jardins, ses carrefours de sapins dont les branches ploient sous des lampions multicolores. Parfois un épais manteau de neige vient recouvrir les rues. Les affiches des théâtres et des comédies musicales illuminent la nuit que parcourt une foule vivace et empressée. Partout l'air semble plus piquant, vibrant, éveillant tous les sens.

Deuxièmement il n'est pas facile de se rendre à Cuba depuis les États-Unis. Il nous fallut nous lever aux aurores pour prendre à Toronto l'avion qui dessert La Havane. L'aéroport de Toronto est gigantesque et je me rappelle avoir circulé des heures à travers d'interminables couloirs avant d'atteindre la porte d'embarquement. Nous arrivâmes à La Havane au début de l'après-midi. Après un interrogatoire impitoyable des services de l'immigration deux représentants de La Casa de las Americas, souriants et chaleureux, nous attendaient dans le hall et nous conduisirent jusqu'à un taxi. J'avais oublié la démesure du soleil, les nuages blancs croisant à travers un ciel

d'un bleu métallique et cette chaleur insidieuse qui semblait pénétrer jusqu'à l'os. Ce qui me dérouta tout au long de mon séjour à Cuba ce fut ce mélange de familier et d'inhabituel. Les deux émissaires de la Casa de las Americas ressemblaient à deux mulâtres guadeloupéens. Pourtant leurs manières étaient beaucoup plus empressées et fraternelles. Cette petite fille, des nœuds dans les cheveux, marchait d'un pas pensif vers son école en donnant la main à un adulte. Quand elle s'arrêta au bord du trottoir, brusquement je m'aperçus avec surprise que ce n'était pas moi. Si les bougainvillées et les massifs de croton qui défilaient de part et d'autre de la route menant en ville étaient semblables à ceux de Montebello ou de Capesterre-Belle-Eau, la lumière, qui les inondait, semblait plus éclatante. De vieilles voitures américaines, des Plymouth, des Dodge, des Studebaker, des Chevrolet transformaient les rues en studio d'Hollywood des années 1950. Cependant cela ne me dépaysait pas car pareilles images avaient été largement popularisées par le cinéma.

Nous étions logés à l'hôtel El Presidente, un palace datant d'avant les années 1920, bien décati à présent. Les émissaires de la Casa de Las Americas nous accompagnèrent à la salle à manger. Elle était bondée de touristes ce qui m'étonna car j'ignorais que Cuba, malgré l'embargo américain, recevait tant de visiteurs. Plusieurs tables étaient occupées pas une bruyante équipe de footballeurs du Venezuela. Je crois que je n'ai jamais aussi mal mangé de ma vie que ce jour-là : une soupe de légumes insipide, du poulet sans goût, des frites de plantain cassantes et friables. Même le café ne trouva pas grâce à mes yeux. Ce n'était peut-être pas du *kiololo*, plutôt un liquide brunâtre à l'arôme indéfinissable. Quand nous voulûmes monter à nos chambres l'ascenseur ne fonctionnait pas. Nous dûmes attendre plus d'une heure sur la terrasse de l'hôtel avant que les dépanneurs n'aient fini leur travail. Je remarquai le manège de plusieurs jeunes filles, des adolescentes presque, s'affairant autour des touristes. Que leur voulaient-elles ? Leur comportement était fort aguichant.

Tous ces inconvénients furent balayés quand nous entrâmes dans l'auditorium de La Casa de Las Americas, située non loin, face au Malecón, comme on appelle l'avenue qui longe la

mer en bordure de La Havane. L'auditorium était plein à craquer, bondé d'une assistance de toutes les couleurs : des Noirs, des mulâtres, des Blancs, ce qui était surprenant, car en Guadeloupe les Blancs, à moins qu'ils ne soient des « Metros », font toujours bande à part. Tous les âges se côtoyaient : des jeunes voisinaient avec des vieillards coiffés d'amusants chapeaux de paille. Assise sur une estrade entre la poétesse Nancy Morejon, que j'avais à plusieurs reprises rencontrée en Guadeloupe, en Martinique et aux États-Unis, et Marco Alexander, un traducteur de l'université, je fus bientôt envahie par un sentiment difficile à expliquer. Ce qui se produisait en moi était différent de ce que j'avais éprouvé au Japon quelques années plus tôt. La littérature ne servait pas seulement à rapprocher des peuples issus de cultures très différentes, à les faire communier dans une intimité close. Elle devenait un pont d'amour entre les êtres. Gabriel García Márquez, qui disait « J'écris pour que l'on m'aime », aurait été comblé. Brusquement j'étais métamorphosée. Je devenais la mère, la fille, la sœur de ceux et celles qui m'entouraient. J'étais happée par un courant chaud qui provenait du cœur et de l'esprit de l'assistance.

Mon livre *Tituba* avait été traduit en espagnol cubain dans une édition bon marché afin que tous puissent y avoir accès. Je signai tant et tant de copies que je fus prise d'un malaise. Suscitant l'inquiétude générale je dus aller respirer dans le jardin. Le soleil était tombé avec cette soudaineté particulière à nos pays. Il faisait déjà nuit. Un vent frais soufflait de la mer qui chantait doucement quelques mètres plus loin au-delà de la barrière du Malecón. J'étais emplie d'un bonheur que j'avais rarement éprouvé.

Fabienne Viala, un jeune professeur de Paris V qui avait été spécialement invitée pour présenter *Tituba* à ces lecteurs encore peu informés, s'approcha de moi :

— Nous dînons ce soir chez des amis, m'annonça-t-elle. Car il faut éviter les restaurants : ou bien ils ne valent rien ou bien ils sont hors de prix et mauvais quand même. La Casa de las Americas est tellement fauchée qu'elle ne peut organiser qu'un repas, demain soir je crois, à l'Hotel Nacional, le grand hôtel de La Havane.

La Havane était mal éclairée et par conséquent un peu inquiétante dès que tombait la nuit. La lumière chiche de ses réverbères ne parvenait pas à dissiper l'obscurité. Les nombreux passants qui circulaient dans les rues avaient d'étranges allures fantomatiques. Les entrées des maisons semblaient des bouches d'ombre. Les amis de Fabienne habitaient à la lisière de la vieille ville.

— Il est prévu de vous emmener y faire une visite, fit-elle. Elle est très belle, un véritable joyau. La municipalité n'a pas lésiné et a restauré près d'une centaine de palais.

Nous dûmes grimper un escalier roide et sans lumière jusqu'au troisième étage, car dans cette vieille bâtisse il n'y avait pas d'ascenseur. Deux couples jeunes, environ trente ans, et leurs enfants nous attendaient. Les deux femmes étaient infirmières dans le même hôpital, les deux hommes employés dans des ministères. Leur appartement était spacieux quoique très sommairement meublé. Malheureusement ils ne parlaient pratiquement pas le français encore moins l'anglais. Ils étaient visiblement intimidés de nous recevoir mais débordaient d'attention et de sympathie. Nous commençâmes par trinquer avec des mojitos qui à mon avis ne valent pas les punchs : punchs aux fruits et même ordinaires CRS, Citron-Rhum-Sucre. Ensuite nous fut servi un repas des plus simples : un rôti de porc, des plantains frits, du riz et des haricots noirs. Tout cela était fort savoureux cependant et nous y fîmes honneur.

— Vous ne vous imaginez pas, me glissa Fabienne au moment du dessert, un flan au coco qui me rappela Adélia, quels efforts ils ont faits pour vous recevoir. Leurs moyens sont limités. Ils n'ont accès qu'à des magasins où on paie en pesos cubains et qui n'offrent que l'essentiel.

Je ne connaissais que trop ce système. Magasins d'État où on paie en monnaie dévaluée, magasins en devises pour les plus fortunés. Des questions se pressaient dans ma tête que je n'osais formuler de peur d'être indiscrète. Que pensaient nos hôtes de la Révolution ? Certes nous étions au courant de ses frappantes réalisations dans les domaines de l'éducation et de la santé. Des enseignants et des médecins secouraient

massivement les pays sous-développés à travers le monde. Pourtant qu'en était-il de la vie quotidienne ? S'habiller, boire, manger, recevoir des amis, élever des enfants, les choyer.

Nous nous séparâmes peu avant minuit. Il nous fut impossible de trouver un taxi et nous rentrâmes, Richard et moi, à l'hôtel à pied en suivant le Malecón. Fabienne n'était pas rassurée. À l'entendre le lieu n'était pas sûr. On y avait commis de nombreuses agressions. Je fis la sourde oreille car depuis longtemps je n'avais pas respiré l'odeur de la mer, je n'avais pas senti sa caresse sur mon visage. Nous ne fîmes aucune mauvaise rencontre, à part celle de chiens copulant silencieusement dans l'obscurité. À l'hôtel l'ascenseur était de nouveau en panne. Nous dûmes nous serrer avec plusieurs autres clients dans un monte-charge qui heureusement fonctionnait.

Le lendemain nous fûmes tirés du lit à huit heures du matin. Une lectrice nous attendait sur la terrasse de l'hôtel où déjà une nuée de jeunes filles avaient commencé leur manège auprès des touristes. Elle s'excusait. Elle n'avait pu être présente la veille à la Casa de las Americas, mais tenait absolument à faire signer son livre. C'était une mulâtresse à la peau presque blanche, belle sous son épaisse tignasse poivre et sel, dans sa robe de toile à rayures, largement échancrée aux épaules. Ses manières autoritaires, coupantes même, trahissaient son origine. Elle s'exprimait parfaitement en français et en anglais. Elle se présenta : Eugénia Reynolds. Est-ce que cela signifiait que son mari était un Américain ? Elle me tendit un petit tableau enveloppé de bandelettes de papier comme une momie :

— Je vous ai apporté cela, me dit-elle. C'est de moi. Je suis peintre et poète à mes heures. Je voulais que mon tableau figure en couverture de *Tituba*. En fin de compte c'était trop cher pour la Casa de las Americas qui a dû y renoncer.

Je défis les bandelettes une à une et tombai en arrêt. Le tableau était d'une étrange beauté. Il représentait une femme noire, vêtue d'une guêpière rouge, accroupie au milieu d'une cour. Elle tenait entre ses mains un crapaud dont les longues pattes griffues se mêlaient à ses doigts. Elle ne regardait pas le

crapaud, mais droit devant elle, de ses yeux immenses. Sa chevelure était hirsute. En pareil cas les paroles de remerciements semblent toujours artificielles et convenues. Je fis de mon mieux.

Nous l'invitâmes à partager notre petit déjeuner mais elle secoua la tête avec mépris :

— Si ce n'était à cause de vous, expliqua-t-elle, je ne mettrais jamais les pieds dans un endroit pareil. Ces hôtels sont épouvantables.

Néanmoins elle nous suivit dans la salle à manger et s'assit à notre table, balayant les alentours du même regard critique et méprisant. Elle répondit à peine aux saluts amicaux des footballeurs du Venezuela.

— C'est dommage que vous restiez si peu de temps à Cuba, fit-elle. Je vous aurais emmenés dans ma maison de campagne qui se trouve dans un petit village côtier. Quelques mètres à peine nous séparent de la mer. Nous mangerions des fruits, du poisson frais pêché. Vous ne risqueriez pas d'attraper une dysenterie comme en restant ici.

Il était évident que je n'aurais aucun mal à recueillir d'elle une opinion sur la Révolution. Mais ce n'est pas celle que je voulais entendre. Je voulais une opinion balancée et objective. Balancée et objective ? Est-ce que cela existe ? Moi-même avais-je donné une opinion balancée et objective sur la Guinée dans *Heremakhonon* ? Les points de vue sont toujours subjectifs.

— J'ai beaucoup entendu parler de vous, poursuivit-elle. Ma fille enseigne à Winnipeg avec une Guadeloupéenne qui a été au lycée en même temps que vous. Mon fils aussi vit au Canada. Il est médecin à Montréal. Je suis seule ici. Mon mari était canadien, expliqua-t-elle. Quand nous avons divorcé je lui ai laissé les enfants. C'était mieux pour eux. Désormais je ne les vois plus qu'une ou deux fois par an. Généralement pour mon anniversaire. Comme vous le savez, nous ne pouvons pas sortir du pays.

Il y eut un silence puis elle reprit de sa voix légèrement théâtrale :

— Bien sûr je sais ce que vous pensez. J'aurais pu partir comme d'autres, comme tant d'autres. Nos exilés ont enlevé la Floride aux Américains qui nous craignent et nous courtisent. Malheureusement j'adore mon pays. Je ne pourrais vivre ailleurs ni peindre. Ce qui pour moi est essentiel. Je vous admire de continuer à écrire alors que vous avez abandonné la Guadeloupe.

Je protestai vivement :

— Je n'ai pas abandonné la Guadeloupe, j'y passe régulièrement Noël et les grandes vacances.

— Trois mois par an, se moqua-t-elle. Cela vous suffit ?

Piquée au vif je tentai de m'expliquer :

— Un pays n'est pas seulement un espace physique, une réalité géographique. C'est surtout une série de sensations, d'impressions, de dispositions, un paysage intérieur que l'on porte en soi.

À ce moment hélas les deux émissaires de La Casa de las Americas se frayèrent un chemin jusqu'à nous. Ils venaient nous chercher pour cette fameuse visite de la vieille ville. Je fus forcée de dire adieu à Eugénia alors que j'aurais préféré rester avec elle à poursuivre ce causer qui s'approchait de l'essentiel. L'exil ? Je n'y croyais guère, moi qui avais été traitée comme une étrangère alors que je vivais chez les miens. Je le répète et j'aurais aimé en persuader Eugénia, un pays se porte en soi et se redessine selon le cœur de chacun.

Nos guides étaient surexcités. L'un d'entre eux tenait à nous emmener voir un important monument, El Templete, site de la première messe célébrée à La Havane en 1827. Toute la matinée au milieu d'une foule de touristes venus du monde entier nous errâmes à travers des rues étroites et sinueuses, nous engouffrant avec eux sous des arcades, piétinant dans les immenses pièces des palais, traversant de petites places publiques, nous rafraîchissant à l'eau des fontaines, prenant des photos un peu partout. Au déjeuner nous imitâmes le flot et nous nous rendîmes à la Bodeguita del Medio à deux pas de la cathédrale San Cristobal et de El Patio en coupant par la rue Empedrado. Ce bar-restaurant, d'apparence modeste, avait été

rendu célèbre par Ernest Hemingway. On y servait d'excellents *mojitos*. Quant au repas, rôti de porc, plantains frits, riz et haricots noirs, il ressemblait comme un frère au dîner que nous avions pris la veille chez les amis de Fabienne, en beaucoup moins savoureux.

Il n'était pas difficile de deviner que La Havane n'était plus le paradis du bien-manger. Quand il était à Paris René Depestre m'entraînait au Celtique, un petit bar situé en face de la librairie Présence africaine. Il me parlait de Cuba où il vivait encore. Il me dépeignait le temps fastueux où on cuisait des moutons entiers à la broche, le ventre farci d'aromates et de rondelles de canne à sucre, des pintades au gros sel, des ananas farcis à la viande et des poissons en papillote. Visiblement ce temps-là n'était plus. Le temps de la survie lui avait succédé avec toutes ses restrictions. René Depestre me parlait aussi du racisme virulent qui existait à Cuba.

— Autrefois, me disait-il, une corde divisait en deux les salles de spectacle et les salles de danse afin que les Noirs ne viennent pas embêter les Blancs et les mulâtres. C'est Fidel qui a changé tout cela, affirmait-il.

Quand je fis la connaissance du Cubain Carlos Moore, j'entendis un autre son de cloche. À l'en croire, Fidel n'avait rien fait pour le contrer et le racisme demeurait la plaie de Cuba. Je l'avoue, autour de moi tout le monde était tellement gentil que je ne cherchais pas à traquer le racisme s'il existait encore.

Je sais, je sais que sur bien des points, je n'ai pas tiré de ce séjour à Cuba le meilleur parti possible. Par exemple je n'ai pas suffisamment admiré la vieille ville, ensemble architectural si rare et si précieux dans nos pays caribéens où tout semble toujours le fruit sommaire de la rapine et du troc. Lors du dîner solennel, une vingtaine de couverts, que la Casa de las Americas organisa en mon honneur à l'Hotel Nacional, je ne contemplai pas avec assez d'attention les innombrables photos de Clark Gable, Errol Flynn, Gary Cooper, Rita Hayworth, de toute cette clique de vedettes américaines qui accouraient depuis Hollywood du temps où l'île était le lupanar de l'Occident, comme disait Fanon. Je n'ai pas non

plus suffisamment cherché les traces de Hemingway, dont pourtant j'ai lu presque tous les livres. Je ne me suis pas souciée de parcourir la maison transformée en musée qu'il possédait dans les faubourgs de La Havane. Je n'ai été intéressée que par les anonymes qui se pressaient autour de moi. Je n'ai pas cherché à déchiffrer si la Révolution leur avait réellement apporté le bonheur. Je passais de longues heures parmi eux dans les locaux de La Casa de las Americas, signant des exemplaires de *Tituba*, entretenant des conversations forcément limitées avec eux, vu la barrière linguistique entre nous. Je voulais garder intacts à jamais les sentiments de fraternité qu'ils m'inspiraient.

Peu avant la fin du séjour la troupe Siyaj arriva de la Guadeloupe pour représenter ma pièce *Comme deux frères.* J'avais écrit cette pièce pour Gilbert Laumord que je connaissais depuis des années. En 1989 il avait tenu le rôle de Zephyr, le conteur, dans la pièce que m'avait commandée Félix Proto, président du Conseil régional de la Guadeloupe à l'époque pour commémorer le bicentenaire de la Révolution française. Gilbert était familier de Cuba. Il avait beaucoup travaillé avec l'homme de théâtre Eugenio Hernandez Espinosa, analysant avec lui les rapports entre nos contes traditionnels et le théâtre moderne, c'est-à-dire essayant de cerner la continuité entre le passé et le présent. À maintes reprises Gilbert avait invité Eugenio à la Guadeloupe où était venu jouer à Cuba. Aussi, bien que le texte de *Comme deux frères* soit en français, aux deux représentations le public fut nombreux, riant, applaudissant comme s'il comprenait entièrement les propos des acteurs. Le dernier soir le ciel se déchira et des trombes d'eau tombèrent noyant les rues. C'était là un fait exceptionnel car toute la semaine le temps avait été superbe. Selon le dicton populaire cela signifiait que je regrettais Cuba. C'est vrai, je regrettais de devoir partir, de dire adieu à tous ces amis et au pays. Pendant une semaine il me semblait que j'avais retrouvé la nuit utérine et que j'étais protégée de tout.

10.

The land of milk and honey

Par contre le séjour en Israël se plaça dès le début sous le signe de la discussion, voire de la confusion et des difficultés. Mon attachée de presse au Mercure de France m'informa qu'un écrivain martiniquais, invité lui aussi en Israël, venait de refuser de s'y rendre car il n'entendait pas soutenir la politique du gouvernement en place. Est-ce que je voulais en faire autant ? Je fus troublée. Après réflexion je répondis que non. À ma connaissance il ne s'agissait pas d'une invitation officielle. Elle émanait des services culturels français et non du gouvernement israélien qui n'avait certainement jamais entendu parler de moi. Je devais présenter à des lecteurs un roman somme toute anodin, un divertissement, qui n'avait rien de politique. Ensuite mon amie Louise Yellin me supplia de ne pas faire ce voyage. Un peu pour les mêmes raisons que l'écrivain martiniquais :

— Ce sera dangereux, m'assura-t-elle. On te demandera ton avis sur tout. Par exemple, sur le retrait d'Israël des territoires occupés.

— Cela m'étonnerait, répondis-je, avec un haussement d'épaules. Quel poids aurait l'opinion d'un modeste écrivain sur ce sujet si grave et qui divise le monde entier ?

Là-dessus mon amie Ronnie Scharfman me supplia au contraire de ne pas renoncer à me rendre en Israël et m'indiqua de nombreuses associations juives qui à Tel Aviv œuvraient pour la cause palestinienne. J'eus du mal à lui faire admettre qu'en huit jours je n'aurais certainement pas le temps de les contacter. J'avais d'autres soucis d'une réelle gravité. Mon fils, qui était revenu d'Afrique et avait entamé avec un relatif succès une carrière d'écrivain, avait été diagnostiqué séropositif l'année précédente et était un des premiers patients à expérimenter la trithérapie. Il ne cessait d'entrer à l'hôpital puis d'en sortir quelques jours plus tard pour y rentrer de nouveau. On ne savait jamais combien de temps il passerait dans son appartement de la place des Abbesses. C'était

terrible. La veille du jour de notre départ nous ignorions si nous pourrions partir.

Si les services d'immigration cubains nous avaient semblé tatillons et inquisiteurs, que dire des services d'immigration israéliens ? Négligeant Richard, protégé peut-être par sa couleur et son passeport britannique, ils s'acharnèrent sur moi. Pendant près d'une heure trois hommes au visage impénétrable m'interrogèrent. Je dus jurer que je n'avais aucune affiliation dans les pays du Maghreb et que je n'avais jamais été une communiste, supposition stupide alors que je vivais et travaillais aux États-Unis. À un moment je fus tentée de donner dos à ces officiels déplaisants à travers lesquels se dessinait une image si inhospitalière de leur pays. L'avion était rempli de Juifs orthodoxes, tels que j'en avais vu à Brooklyn, des boucles de cheveux descendant jusqu'à leurs épaules sous leurs feutres sombres, poussant devant eux leurs larges femmes emperruquées et leurs innombrables enfants. J'aime les enfants. Leur spontanéité et leur curiosité ne cessent de m'enchanter. Je me trouvai bientôt à jouer avec un groupe de petites filles dont une s'endormit dans mes bras.

Nous arrivâmes très tard à l'aéroport de Tel Aviv. Dès notre entrée dans la ville je fus frappée par son atmosphère. Dans les rues brillamment éclairées des bandes de jeunes circulaient en riant à pied ou en moto. Sur les places publiques des concerts de musique étaient donnés. Assis sur des bancs des vieillards chantaient et battaient la mesure. Je n'en revenais pas. J'aurais cru les habitants d'Israël lugubres, sombres, obsédés par leur désastreux face-à-face avec les Palestiniens. Apparemment il n'en était rien.

À notre hôtel nous nous rendîmes au bar pour boire un verre. Deux jeunes gens s'assirent familièrement à notre table.

— Qu'est-ce qui vous amène en Israël ? demandaient-ils.

Ils avouèrent qu'ils n'avaient jamais entendu parler de moi mais promirent gentiment de lire un de mes livres s'ils en trouvaient en librairie. Par contre ils connaissaient la Guadeloupe et la Martinique. Ils avaient travaillé à bord du *Costa Serena*, un bateau de croisière qui s'arrêtait dans de

nombreux ports des Antilles. Ils avaient séjourné à Saint-Barthélemy et avaient été serveurs dans un hôtel.

— Passez un bon séjour en Israël, nous souhaitèrent-ils avant de prendre congé.

Je devais aussi présenter un ouvrage qui n'était pas traduit en hébreu à la différence de *Tituba.* Il s'agissait d'un livre pour enfants, *À la courbe du Joliba,* dont j'avais écrit le texte et qui avait été illustré par mon amie italienne, Letizia Galli. Nous nous étions rendues toutes les deux à la Guadeloupe afin de promouvoir cet ouvrage. Les écoliers guadeloupéens, peu au fait des déformations picturales surréalistes, avaient assailli Letizia de questions :

— Pourquoi donnez-vous trois yeux à vos personnages ? s'étonnaient-ils. Pourquoi leur donnez-vous deux nez ?

L'école primaire où j'étais invitée se situait à Jaffa dans les environs de Tel Aviv. Comme en Israël les distances sont réduites nous eûmes le temps de faire un tour de Tel Aviv. La ville ne manquait pas de charme. Un soleil radieux déversait sa lumière sur les rangées d'immeubles luxueux qui longeaient la mer. Une jeunesse bronzée emplissait les terrains de tennis ou s'allongeait sur des plages au sable doré. Tout cela contrastait fortement avec les images de mon imagination : dévots ascétiques en prière devant le Mur des Lamentations, rabbins solennels à la barbe fleurie.

À l'école de Jaffa, une classe de CM2 m'attendait. Une vingtaine de gamins de huit et neuf ans, sages comme des images, adorables avec leurs toisons noires et frisées. Cependant je m'aperçus très vite que cette rencontre se déroulerait fort différemment de celle organisée en Guadeloupe. Les élèves ne s'intéressaient guère à *À la courbe du Joliba* qu'ils avaient pourtant étudié avec leur institutrice. Ils s'intéressaient uniquement à moi.

— Est-ce qu'il y a des Juifs à la Guadeloupe ? me demanda l'un d'entre eux gravement.

Je rameutai mes souvenirs. Je croyais savoir qu'une synagogue s'était ouverte récemment à Bas-du-Fort.

— Qu'est-ce qu'on pense de nous chez vous ? interrogea un autre. Pendant que je cherchais une réponse un troisième déclara :

— On ne nous aime pas, là non plus, n'est-ce pas ?

Brutalement, alors que je n'y étais pas le moins du monde préparée, ces enfants me catapultaient au cœur du problème israélien. Je fis appel à toutes mes ressources de subtilité et de diplomatie et tentai de composer des réponses mesurées devant le flot grossissant des questions. Je me rappelai les mises en garde de Louise. C'est elle qui avait raison. Si les interrogations des enfants possédaient pareille intensité qu'en serait-il de celles des adultes que je devais rencontrer en fin d'après-midi. Je passai dans cette classe une des heures les plus difficiles de ma vie et sortis de l'école les jambes flageolantes. Avec le personnel enseignant nous fîmes un excellent repas dans un restaurant tout proche : du foie grillé coupé en dés et de la purée d'aubergines. Cependant je commençai à comprendre que ce séjour en Israël ne se résumerait pas à découvrir des recettes de cuisine savoureuses.

Vers quatre heures une voiture des services culturels nous conduisit à Jérusalem distante d'une soixantaine de kilomètres où j'étais invitée dans la prestigieuse résidence d'écrivains Mishkenot Sha'Ananim. La route était bordée de champs cultivés, de vergers aux arbres lourds de fruits, qui se succédaient sans discontinuer. On avait peine à croire qu'autrefois c'était un désert, une étendue de ronces et de cailloux. L'incroyable ingéniosité des Israéliens avait réalisé ce miracle. Je ne pouvais aussi m'empêcher de songer à ma mère. Elle si pieuse, dévote pourrait-on dire, comme elle aurait aimé être à ma place. Se trouver en plein berceau de la chrétienté. Se rendre aux Lieux Saints. S'agenouiller au Golgotha. Se recueillir devant le tombeau du Christ. Ce qui n'était pour moi qu'un banal périple touristique aurait eu pour elle la valeur d'un pèlerinage profond, inestimable.

La résidence d'écrivains Mishkenot Sha'Ananim s'abritait dans un magnifique palais entouré d'un parc où poussaient les arbres fruitiers les plus divers.

Malheureusement il n'y avait pas d'invités. Elle était déserte et nous fûmes deux, Richard et moi, à jouir de tout ce luxe, de toute cette beauté.

À notre arrivée, la salle du Centre culturel français était pleine à craquer, ce qui me surprit. Je me demandais qui étaient ces hommes et ces femmes qui abandonnaient leurs activités pour venir écouter un écrivain à moitié inconnu dont ils n'avaient probablement jamais rien lu ? Je pris bravement la parole. J'avais déjà compris que la partie ne serait pas aussi aisément gagnée qu'à Tokyo et à Cuba. Je m'étais toujours insurgée contre une certaine lecture de *Tituba*. C'est pour cela que je n'avais pas pleinement apprécié la préface d'Angela Davis qui transformait cet ouvrage d'humour et de dérision en une œuvre grave et engagée. Mais là, je le sentais, il ne s'agissait pas de l'interprétation d'un roman. C'était de moi qu'il s'agissait : moi l'écrivain, l'auteur. Maryse Condé. Moi dont Roland Barthes avait déclaré la mort. Moi qui n'apparaissais jamais dans les salles de cours où s'étudie la littérature. Brusquement je reprenais vie. Je récupérais mon œuvre. Avant de me suivre là où je prétendais la conduire, l'assistance entendait que je me définisse par rapport à elle. Que je me définisse politiquement. Elle ne ferait pas un pas dans ma direction avant que je ne déclare clairement ce que je pensais d'elle. Mes opinions concernant le conflit israélo-palestinien sont, je l'avoue, sommaires, peut-être même simplistes. Nier le droit à l'existence d'Israël ne m'est jamais venu à l'esprit et j'élude sans doute le problème de base. Mes amies, Louise et Ronnie, sans pathos, sans sensiblerie, m'ont décrit les souffrances et les persécutions de leurs parents, les raisons de leur exil en terre d'Amérique et leurs douloureux efforts pour s'y intégrer. Je rêvais même d'introduire certains de leurs souvenirs dans un de mes romans. Il est sûr que voyant les États-Unis voler constamment au secours d'Israël, j'éprouvais un sentiment d'injustice. J'avais fini par croire que le conflit entre Israël et la Palestine était une nouvelle version du combat de David et Goliath moins la fin heureuse évidemment. Je plaignais les Palestiniens et je les considérais comme les principales victimes. C'est ce que j'essayais d'expliquer avec humilité mais fermeté pendant plus de deux heures dans une salle courtoise mais surchauffée. Comme

l'assistance se dispersait lentement, bavardant par petits groupes, une jeune femme s'approcha de moi, accompagnée d'un homme chauve et un peu rondouillard.

— Vous ne vous en êtes pas mal tirée, me complimenta-t-elle. Ne soyez pas étonnée, ici on ne peut parler de rien. Que de la Palestine.

— Quelle fatigue ! soufflai-je épuisée, un peu pour moi-même. Elle me prit cavalièrement le bras :

— Un bon punch vous aidera à vous remettre. Est-ce que nous pouvons vous inviter à dîner avec votre mari ?

C'était une Martiniquaise. Elle s'appelait Vincente et son mari Nathan. Ils vivaient depuis douze ans à Jérusalem, ville natale de Nathan.

Dehors le vacarme et le spectacle étaient extraordinaires. Sur une petite place un groupe frappait sur des tambours et des endiablés dansaient sans retenue autour d'eux. Une foule de jeunes circulait en bavardant et en riant. Toutefois ce qui m'impressionna, ce fut le spectacle de gardes armés jusqu'aux dents postés devant l'entrée des bars et des restaurants.

— Que craint-on ? murmurai-je atterrée.

— Nous sommes à Jérusalem, répondirent Vincente et Nathan d'une même voix, comme si cela voulait tout dire.

Ils habitaient non loin du Centre culturel français et nous allâmes à pied jusque chez eux. Un appartement d'une extrême élégance avec ses divans blancs parsemés de coussins violets. De leur balcon on faisait face à l'énorme mur dressé par les Israéliens pour contenir les mouvements des Palestiniens. C'était horrible. Je me consolai pourtant avec le repas qui suivit : des boulettes de poisson dans une onctueuse sauce au safran et des navets caramélisés.

— C'est de la cuisine sépharade, m'expliqua Vincente, fière et heureuse que je fasse honneur à son repas, car la famille de mon mari est originaire du Maroc. La cuisine israélienne est extraordinaire, elle est très variée. Elle recouvre les spécialités de tous les peuples qui sont venus s'établir dans le pays.

Là-dessus elle s'embarqua dans une description détaillée des plats que mijotait sa belle-mère.

— Si cela vous intéresse je vous emmènerai acheter des livres de cuisine, promit-elle, dans une librairie que je connais.

Nous fûmes bientôt submergés par l'empressement et l'extrême gentillesse de tous ceux qui nous entouraient, à condition de ne pas aborder le sujet des relations avec les Palestiniens. Des inconnus se mettaient en quatre pour nous aider à profiter au mieux des beautés environnantes. Ainsi un couple nous conduisit jusqu'à Jéricho dans les territoires occupés, une des villes les plus anciennes de la région ; un autre nous emmena dîner à l'American Colony Hotel où nous dégustâmes un festin que je ne suis pas près d'oublier. Ce magnifique hôtel se vantait d'avoir reçu des personnalités aussi diverses que Lawrence d'Arabie, Tony Blair et Philip Roth ; avec un groupe nous nous rendîmes dans une station balnéaire édifiée sur les bords de la mer Morte. Très fréquentée elle était envahie de baigneurs, les jeunes femmes portant d'audacieux maillots de bain deux pièces qui dévoilaient largement leurs poitrines. L'eau était sans relief, sombre, propice à la noyade, pensais-je, et je refusai de me baigner car j'éprouve une peur panique de l'eau. Cette peur remonte à mon enfance. La maison de changement d'air de mes parents était située non loin de la plage de Viard qui n'était pas une belle plage. Rien à voir avec celles dont s'enorgueillissent la Grande-Terre ou la côte Sous-le-Vent. Il fallait traverser un fourré aussi impénétrable qu'une mangrove avant d'atteindre une grève de sable noir, boueux, sur laquelle une mer triste déversait inlassablement des paquets de varech. À vrai dire, ce n'était pas la laideur de l'endroit qui m'oppressait. C'est qu'Adélia m'avait raconté une histoire (vraie ou fausse ?) qui trottait sans cesse dans ma mémoire. Un blanc-pays propriétaire d'une habitation dans les parages avait violé Amélie, une de ses esclaves. Le fait était courant, précisait Adélia avec un calme qui m'horrifiait. Généralement les esclaves violées ne soufflaient mot et neuf mois plus tard accouchaient d'un bébé mulâtre. Ce ne fut pas le cas d'Amélie qui préféra se noyer à Viard. Pendant des jours son cadavre

dériva dans l'eau, des algues accrochées à son pubis, avant que des marins ne le repêchent.

La journée je prenais des forces pour les soirées qui étaient toujours difficiles. Pour plaire à Vincente j'acceptai une séance de signature dans une librairie que possédait une de ses amies. Les visiteurs vinrent nombreux. Cependant je ne vendis pas un seul ouvrage. Autour de moi on ne parlait que d'un « attentat terroriste » survenu à Jérusalem Est. Les auteurs de cet attentat, trois jeunes Palestiniens, avaient été abattus. Une femme m'apostropha sans colère avec une profonde douleur :

— Vous voyez ils veulent nous détruire, nous faire disparaître ! Et pourtant vous les défendez.

Moi ? Je ne défendais personne. Je n'étais pas suffisamment informée.

À Haïfa tout débuta sous les meilleurs auspices. Notre hôtel surplombait la mer, tapis bleu, somptueusement déroulé jusqu'à l'horizon. Richard et moi fûmes séduits par cette ville où Arabes et Juifs se côtoyaient en bonne harmonie, semblait-il. Nous déjeunâmes d'un couscous dans un coquet restaurant à deux pas d'un énorme temple Bah'ai. Il y eut beaucoup de monde au Centre culturel. Pendant une heure on parla même de littérature et de *Tituba*. Hélas au moment des questions un jeune homme se leva et m'interrogea sur le traitement inique réservé aux Juifs Falashas et aux nombreux immigrés africains. Qu'en pensais-je ? Aussitôt certains le prirent à parti. La discussion s'envenima. Tout le monde se mit à hurler et à gesticuler. Apeurées les deux organisatrices de la rencontre préférèrent y mettre un terme et donnèrent l'ordre d'évacuer la salle. Sur le trottoir un homme s'approcha de moi :

— C'est cela le pays. Les femmes sont contre les hommes, les jeunes contre les vieux. Ceux qui viennent d'Europe méprisent ceux qui viennent d'Afrique et ainsi de suite.

Quel crédit pouvais-je accorder à ces propos ? J'étais bien incapable d'en juger.

Sur le chemin de retour à l'hôtel nous eûmes, Richard et moi, une belle frayeur. Un groupe d'une demi-douzaine de jeunes gens nous suivit à distance prudente, s'arrêtant quand ils se rapprochaient par trop de nous. Il nous sembla que c'étaient des Arabes mais nous n'en étions pas certains, l'ironie étant que Juifs et Arabes se ressemblent souvent. Rendus dans la sécurité de notre chambre, nous nous précipitâmes à la fenêtre. Le groupe ne s'était pas dispersé. Il s'était assis sur un banc du petit square face à l'hôtel. Certains fumaient. D'autres parlaient avec de grands gestes. Qui étaient-ils ? D'innocents promeneurs ? Dans ce cas pourquoi nous auraient-ils suivis ? Était-ce des spectateurs du Centre culturel qui voulaient continuer la discussion ? Quand nous regardâmes par la fenêtre autour de minuit le groupe avait disparu et nous ne sûmes jamais ce qu'ils nous voulaient.

Nous partîmes pour Tel Aviv le lendemain matin. L'après-midi au Centre culturel la discussion dura près de quatre heures. Comme à chaque fois personne ne m'agressa, personne ne fut discourtois. Pourtant ce feu roulant de questions sur des sujets aussi éloignés de la littérature et auxquels je n'avais pas réfléchi m'épuisait. J'éprouvais l'impression d'être une proie chétive, jetée dans une fosse remplie d'animaux qui risquaient à tout moment de devenir féroces. Même si personne ne songeait à me dévorer cela ne m'empêchait pas de trembler de peur.

J'aurais pu garder de cette semaine en Israël un souvenir pénible. Il n'en est rien. La bonne chère que je dégustais tant au cours d'invitations apprêtées que dans les plus humbles troquets compta pour sa part. À l'American Colony Hotel, par exemple, figuraient au menu les spécialités les plus alléchantes : houmous, purée de fèves, confit d'aubergines, mouton braisé, poulet au citron et aux petits oignons… Toutefois je retrouvai New York avec délice. Ce lieu animé, trépidant, bondissant me fit par contraste l'effet d'un havre de paix. C'est que j'y retrouvai mon bienheureux anonymat et surtout que personne ne voulait faire de moi ce que je n'étais pas.

Ma vie redevint telle qu'elle était auparavant, calme, intellectuelle. Dans mon séminaire mes étudiants discutaient

studieusement de *L'Éloge de la créolité*. Ils m'assiégeaient de questions :

— Pourquoi n'avez-vous jamais écrit en créole ? demandait celui-ci.

— Avez-vous jamais été tentée de le faire ? demandait celui-là.

— Pensez-vous qu'un jour vous écrirez en créole ? demandait un troisième.

C'est pour répondre à leurs interrogations que je commençais à réfléchir à mes rapports avec les deux langues. Je finis par concevoir la phrase que j'ai si souvent répétée : je n'écris pas en français, je n'écris pas en créole, j'écris en Maryse Condé. Cependant subtilement j'infléchis mes cours. J'avais compris que la littérature ne se dissocie pas entièrement de la politique. Qu'elle le veuille ou non en dépit de ses silences toute œuvre est engagée. C'est Angela Davis qui avait raison. *Tituba* n'était pas seulement ma création, un véhicule d'anachronisme, un prétexte à dérision, c'était aussi un témoignage sur la condition de la femme noire en Amérique au XVII^e^ siècle.

Au retour de mes séjours à l'étranger j'avais coutume d'inviter nos amis et de leur faire goûter un plat dont je venais d'avoir la recette. En revenant d'Israël, je préparai des plats d'origines diverses ainsi que j'avais vu faire. Le clou de ce repas fut le mouton au citron et à l'ail, plat sépharade que j'avais goûté chez Vincente.

11.

No woman, no cry

L'année qui suivit débuta de manière triste, douloureuse. Je ne me remettais pas de la mort de mon fils et touchais le fond de la déprime. Incapable d'écrire je passais et repassais dans ma tête les turbulentes années que nous avions vécues ensemble, les brouilles successives, les réconciliations trop brèves jusqu'à sa fin apaisée où nous nous étions retrouvés. Il était redevenu le petit garçon qu'il avait été, timide, doux, très attaché à sa mère. Mais moi, influencée par les clichés en vigueur à l'époque, je le trouvais trop efféminé et ne cessais de le repousser. Je l'expédiais dans des camps, des ateliers où on apprenait à sauter, nager, boxer, activités qu'il détestait, mais dans lesquelles il s'efforçait d'exceller pour me satisfaire. Dieu, que j'avais des choses à me reprocher.

Je n'avais pas la force de me rendre à l'étranger. Sous la pression de Richard j'acceptai de participer à des colloques dans les universités environnantes. Je pris le train pour Boston à Penn Station. J'aime les trains américains qui mettent des journées à parcourir des distances qu'un TGV français couvrirait en quelques heures. J'aime aussi Boston, ville froide, aristocratique avec ses élégantes maisons de briques. C'est là que j'ai situé en partie le décor de mon roman *Désirada* quand Marie-Noëlle après des échecs et des faux-départs devient professeur de littérature.

C'était l'automne. À l'université un profond chambardement était en cours. Les arbres se couronnaient de chevelures rouges, orange, jaunes et l'on avait l'impression de circuler à travers de secrets et fastueux décors d'opéra. Jutta M'Bahya, qui m'avait invitée, était mariée à un réfugié politique camerounais. Sa belle-mère lui expédiait régulièrement des colis de nourriture. Nous fîmes un surprenant dîner de baguettes de manioc appelées miondo et d'un excellent pâté brun auquel je n'avais jamais goûté. Comme je demandais les ingrédients qui le composaient je m'entendis répondre qu'il s'agissait d'insectes, d'un mélange

de fourmis rouges et d'une variété de chenilles. Je ne sais comment mon estomac supporta cette révélation.

J'acceptai aussi l'invitation d'Awa Soumaoro, jeune professeure musulmane, qui enseignait à Notre-Dame, la grande université catholique. J'arrivai assez tôt pour assister à la messe et me rendis dans la chapelle emplie d'étudiants priant dévotement. Je me laissai entraîner jusqu'à la Table Sainte où je communiai, ce qui ne m'était pas arrivé depuis des années. Communier sans m'être confessée ? Alors que je me trouvais peut-être en état de péché mortel. Mes convictions d'enfant me reprirent et j'attendis le châtiment de ce sacrilège. Mais comme à son habitude Dieu ne se manifesta pas. Le soir le chef du département qui était colombienne organisa un dîner où l'on dégusta une épaisse soupe faite de maïs, de pommes de terre, de poulet et de viande de porc. C'était une spécialité de son pays appelée *Aijaco santafereño.* J'eus le malheur de m'y intéresser et elle m'entraîna dans son bureau où pendant près d'une heure elle tapa sur son ordinateur les meilleures recettes colombiennes.

À Montclair dans le New Jersey un autre chef de département, une Chilienne cette fois, nous fit servir un ragoût de têtes de poisson dont les arêtes manquèrent m'étrangler.

Malgré ces événements souvent cocasses j'allais morose et sans entrain. Je passais des heures assise sur un banc de Riverside Park sans regarder ni les enfants emmitouflés ni les joggeurs ni les chiens tenus en laisse par un meneur. Je me reprochais encore et encore de n'avoir pas compris mon fils.

Ne sachant plus que faire, au mois de mai, Richard me convainquit d'accepter l'invitation du Calabash Festival à la Jamaïque. Le soleil, la mer, les discussions avec d'autres écrivains me changeraient peut-être les idées. Nous avions déjà visité la Jamaïque où nous avions fait la connaissance du professeur Michael Dash qui y enseignait alors. Le pays était assez séduisant. Je lui avais emprunté une pension de famille appelée Waterloo Guest House située à Black River. J'en avais fait un gîte pour abriter les amours de Thécla, héroïne de mon roman *La Vie scélérate.* Nous avions traversé d'un bout à l'autre le pays des Marrons qu'on prétendait violent. Nous

étions descendus dans le fin fond d'une vallée pour nous recueillir sur la tombe présumée de Nanny of the Maroons, qui au XVIIIe siècle avait fait fuir les troupes anglaises. Dans un palace d'Ocho Rios nous avions dégusté un dîner typiquement anglais : gigot de mouton, sauce à la menthe, légumes cuits à l'eau. Je garde le souvenir de la plage immaculée de Negril, déserte, à l'exception des Rastas et de leurs femmes blondes américaines, s'étendant à l'infini. Nous ne nous attendions donc pas au déferlement de touristes américains à Montego Bay. De véritables hordes d'hommes et de femmes, Noirs et Blancs, certains carrément obèses, vêtus d'identiques shorts et de chemises à fleurs, en général inélégants.

Heureusement nous pûmes nous enfuir très vite car le Calabash Festival avait lieu à des kilomètres, à trois heures de route, près de Black River. La beauté de la Jamaïque est bien connue. À droite et à gauche de la voiture défilaient les paysages les plus harmonieux et les plus variés : mornes délicatement arrondis, couverts d'une somptueuse végétation, falaises aux arêtes coupantes, étendues semi-désertiques.

Nous arrivâmes à Black River à l'entrée de la nuit. L'hôtel où nous étions attendus se trouvait quelques kilomètres plus loin dans le village de Treasure Beach et avait nom Jake's Place. Il était charmant avec ses cottages, disséminés à travers un vaste jardin, creusé d'une piscine. Il surplombait une mer démesurée qui multipliait ses vagues jusqu'à l'horizon. Le dîner servi par la suite ne fut pas à la hauteur de ce cadre. Heureusement les accents d'un ensemble de reggae nous firent oublier cette déception. L'affluence me surprit. Une foule de gens ne cessait de se presser, de chercher une place et s'il n'y en avait pas de s'asseoir par terre à même les allées du jardin.

Je ne tardai pas à le découvrir, le Calabash Festival possédait une personnalité bien à lui qui expliquait son succès populaire. C'était une institution dont chaque manifestation constituait un événement. La radio et la presse en couvraient les moindres activités. Les organisateurs ne manquaient pas de faire appel à des écrivains reconnus, cette année-là, Michael Ondaatje, Caryl Phillips, Kwame Dawes, Colin Channer et un quatuor de poétesses afro-américaines. Mais ils y accordaient

une importance secondaire. En fait le Festival s'appuyait sur des règles peu communes.

Premièrement : chaque individu vit une histoire singulière qu'il est capable de raconter.

Deuxièmement : il n'existe pas de normes pour un récit et chacun est libre de s'exprimer de la manière qui lui convient.

Troisièmement : l'instruction n'est pas le seul critère qui explique la créativité. Un individu considéré comme « peu cultivé » peut regorger de richesses.

Quatrièmement : l'édition emprisonne la parole. Il ne faut pas chercher à être publié mais préserver la spontanéité de l'oralité.

Cinquièmement : les femmes sont aussi créatrices que les hommes.

Je n'étais nullement convaincue par ces règles. Pour moi la littérature est un dur métier qui ne peut s'acquérir qu'au prix d'une profonde connaissance du monde. Elle implique une large culture.

En contrebas du jardin de l'hôtel étaient disposées deux vastes tentes. L'une abritait un réfectoire où l'on pouvait se restaurer à toute heure. L'autre, des rangées de chaises et une petite estrade sur laquelle était dressé un micro. Des séances baptisées *open mike* (à micro ouvert) étaient organisées quotidiennement. Ceux qui le voulaient indiquaient leur nom sur un registre et venaient conter leur histoire au public. Chacun pouvait parler le temps qu'il voulait, et si cela lui chantait, deux fois dans la même journée. Aux séances de l'*open mike* une foule envahissait la tente. Des gens venaient d'aussi loin que Kingston, la capitale, ou Port Antonio.

Richard et moi, nous allâmes prendre part à ces séances. Disons la vérité elles ne me plurent guère, même elles m'ennuyèrent. Ce qui prétendait passer pour de la spontanéité me paraissait un manque de travail. La plupart des récits étaient sans grande originalité et répétitifs. Les femmes se plaignaient encore et encore du machisme des hommes, de la possessivité de leurs enfants et du peu d'espace laissé à leur

créativité. Les hommes, eux, se plaignaient de la dureté et de l'indifférence d'une société qui ne se soucie que de la réussite matérielle.

Je ne décelai nulle part un talent particulier. Ces jérémiades me paraissaient bien triviales. Je me sentais fort peu à ma place lors des interminables débats qui agitaient les spectateurs. Je tentai de sympathiser avec quelques femmes. Elles m'accueillirent sans grande chaleur. Je suppose que mon statut de professeur d'université les rebutait. J'étais, que je le veuille ou non, l'ennuyeuse donneuse de leçons, la maîtresse d'école.

Je parvins tout de même à me lier avec une certaine Edna. Dans un long poème en prose elle avait dépeint ce qu'elle avait ressenti à la mort de sa fille. Ce texte m'avait profondément émue. J'y avais reconnu l'écho de mes propres remords. Au quotidien le caractère d'Edna n'était pas agréable. Elle refusait toutes les critiques, même les plus légères, et considérait visiblement son œuvre comme parfaite. Le sentiment de supériorité qui l'habitait était encore aiguisé car le journal local lui avait consacré un article fort élogieux. Même elle s'était payé le luxe de refuser d'être publiée par l'unique maison d'édition jamaïquaine. J'acceptais d'être traitée comme une néophyte, comme une débutante car c'est cela aussi la littérature : une école d'humilité. Edna dut quitter le Festival avant la clôture et retourner à Port Antonio, sa ville natale. On y organisait une soirée culturelle dont elle était l'invitée d'honneur.

La nourriture du Festival était grasse et lourde. Elle consistait surtout en colombo de cabri et en *jerk pork*, épaisses tranches de porc fumé, uniformément accompagné de riz. Aussi nous avions pris l'habitude de prendre nos repas à Treasure Beach, qui était un assez joli village de pêcheurs. Le Captain Nemo dont l'un des avantages était d'avoir les pieds dans l'eau, était devenu notre refuge favori. Là au moins le poisson était frais.

Un midi nous y rencontrâmes Kwame Dawes et une des poétesses afro-américaines, Laura Adamson. Malgré son extrême discrétion, elle assistait aux séances de l'*open mike*

sans jamais poser une question ni jamais ouvrir la bouche ; je le savais, elle était professeur de philosophie à Yale. Ses poèmes paraissaient dans *Sulphur*, revue très appréciée aux États-Unis.

À peine fûmes-nous installés à la même table que Laura s'exclama, me prenant à témoin :

— Comme ce festival est merveilleux, n'est-ce pas ? Je vais demander à quelques femmes la permission d'intégrer leurs récits dans un chant que je prépare.

Je me permis quelques objections mesurées. Ne pouvait-on recommander à ces écrivains, même s'ils se revendiquaient d'une espèce particulière, de travailler davantage leurs textes ? L'émotion n'est pas un vecteur suffisant. Il faut aussi de la recherche dans le choix des mots et des métaphores.

— Vous êtes élitiste, m'asséna Laura en riant.

Était-ce vrai ? J'allais pour me défendre quand elle reprit :

— Je vous invite à venir dans ma chambre demain après-midi rencontrer quelques-unes de ces écrivaines. Ce sera plus intime que ne le permet le festival.

Un peu piquée je n'obéis pas à l'invitation de Laura. Maîtrisant mes vieilles peurs je préférai opter pour une sortie en mer organisée par le Festival. Je ne savais pas ce qui m'attendait. Les festivaliers durent s'entasser dans des canots et remonter les eaux noires et impénétrables de la Black River sinuant entre ses rives escarpées ou bordées de criques où des hommes demi-nus menaient boire leurs bêtes. On s'arrêta à Port Grove, une taverne qui prenait le soleil de toutes parts dont Lucy et Terrence, un couple de Jamaïquains blancs aux joues couleur rouge brique, étaient les propriétaires. Le repas fut très copieux. Lucy et Terrence offrirent, outre l'incontournable *jerk pork*, ce qui pourrait passer pour le plat national, des ackees, de la morue salée, les ackees étant une sorte de fruit que je ne saurais décrire. Tout le monde les connaissait et ils connaissaient tout le monde, distribuant de droite et de gauche des tapes débonnaires sur les épaules.

Vers trois heures on redescendit la Black River jusqu'à son embouchure. Arrivés là les canots nous conduisirent à bonne distance du rivage, en plein milieu de la mer, me sembla-t-il. Surgis des flots des escaliers métalliques menaient à une sommaire plateforme sur laquelle était posé un bar. L'effet était saisissant car la construction tout entière vacillait de droite et de gauche au gré des courants sous-marins. On croyait qu'à tout moment on risquait de s'abîmer au fin fond des flots. Tandis que tous couraient se servir du rhum punch, je demeurai agrippée à ma table.

— De quoi as-tu peur ? se moqua Kwame Dawes. Nous sommes tous des nageurs expérimentés. Si tu tombes nous te repêcherons, voilà tout.

Ce voyage à la Jamaïque n'agit pas comme un remède miracle. Néanmoins grâce à lui, je pus aller de l'avant et reprendre ma vie. Le passé était le passé, je ne pouvais rien y changer. Je retrouvai le chemin de mon bureau et recommençai à écrire. Ce roman devait être *Les Derniers Rois mages*. Le relisant je m'aperçus qu'il trahissait l'écho des préoccupations qu'avait traitées le Calabash Festival. Quand le personnage de Djéré tente de fixer par écrit les récits traditionnels que lui a contés son grand-père alors qu'il était un petit garçon, j'exprime là ma réflexion sur les rapports de l'oralité et de l'écriture. Jean-Jacques Rousseau qui, on le sait, haïssait les livres affirme la supériorité de la parole par rapport au texte écrit. En substance il va jusqu'à comparer ce dernier à un cadavre en qui on chercherait en vain la beauté de l'être vivant. De telles affirmations me semblent exagérées. L'oralité et l'écriture sont étroitement mêlées, chacune tentant d'imposer sa marque. Quant à moi j'ai besoin de musique pour écrire et je suis vivement intéressée par toutes les formes de musique. Cela revient à dire que je ne me situe pas très loin de l'oralité.

Mes relations avec Laura Adamson s'arrêtèrent quand nous quittâmes la Jamaïque. Bien que l'université Yale ne soit pas très éloignée de Columbia nous ne fîmes rien pour nous revoir. Environ un an après notre rencontre elle me fit parvenir un ouvrage intitulé *Hubbub*. Il s'agissait d'un long poème, pénétrant et nostalgique, qui ne manquait pas de charme. Je

crus reconnaître l'histoire qu'avait narrée Edna. Pourtant elle était tellement épurée, retravaillée, transfigurée que je n'en suis pas sûre. J'adressai à Laura un de ces mots de félicitations conventionnelles qui ne signifient rien. Je ne devais la revoir que des années plus tard dans des circonstances inattendues.

12.

N’Kosi sikelel ‘iafrika

Je l’avoue, je n’ai pas été une militante fervente de la lutte antiapartheid, même si ce système me paraissait évidemment inique. Certes dans les universités où j’enseignais je prenais part à toutes les marches et à toutes les manifestations. Je signais les pétitions, je répétais le mot d’ordre « désinvestissez » que les étudiants lançaient à la tête de leurs administrateurs occupés à commercer avec le pays honni. Mais le cœur n’y était pas entièrement. Je pensais que le problème de l’Afrique du Sud, tellement médiatisé, et que le monde entier avait à cœur de condamner et de résoudre, cachait des injures aussi criantes commises dans l’indifférence générale à l’encontre de peuples moins connus. Évidemment lorsque Nelson Mandela sortit de prison le 11 février 1990, je fus sensible à la magie du couple qu’il formait avec sa femme Winnie. Tous les deux si beaux, si nobles d’allure. Évidemment je ressentis leur séparation puis leur divorce comme un deuil personnel. Certes je ne cessai jamais d’admirer Winnie. Je refusai obstinément de croire aux charges qui pesaient sur elle. À mes yeux elle incarnait une forme de violence révolutionnaire devenue gênante au vu des compromissions qu’exige l’exercice du pouvoir.

En bonne élève de Frantz Fanon j’acceptais mal la création du comité Truth and Reconciliation. Mon maître à penser n’avait-il pas affirmé que pour renaître l’homme nouveau doit être baptisé avec le sang de son bourreau ? Cette notion de Réconciliation émanait sans doute principalement du cerveau de Desmond Tutu. Il ne faut jamais que les hommes d’Église se mêlent de politique. J’en voyais là une preuve éclatante. L’Afrique du Sud demeurait pour moi un pays très lointain et quelque peu mythique. C’est dire ma stupeur, vite changée en joie délirante, quand je reçus deux invitations à m’y rendre.

La première émanait du Festival des écrivains (The Time of the Writer) organisé chaque année à Durban. La seconde de Françoise Verges qui me priait de participer à un colloque

organisé au Cap par les services culturels français sur l'esthétique noire. Le problème était qu'un intervalle de plus d'un mois séparait ces deux événements. Richard et moi nous lançâmes dans des calculs fiévreux afin de savoir si nous pourrions séjourner tout ce temps dans ce pays où nous ne connaissions personne. Il faudrait nous loger à l'hôtel, nous nourrir au restaurant, louer une voiture si nous voulions nous déplacer à notre guise. Sans parvenir à boucler un budget, nous fiant à la grâce de Dieu, nous prîmes résolument l'avion à Atlanta à destination de Durban *via* Johannesburg.

Je ne saurais décrire la déception qui me prit à la gorge dès les premiers jours du colloque. Alors que le Calabash Festival avait possédé une personnalité bien définie, avait été très médiatisé et avait attiré des foules de spectateurs, The Time of the Writer ne possédait aucune de ces qualités. C'était un ronron de conférences et de tables rondes qui avaient lieu dans des salles aux trois-quarts vides. À coups d'argent les organisateurs avaient pu réunir des noms prestigieux : les Françaises Sylvie Germain, Nancy Huston ; les Anglaises Margaret Drabble, Joanna Trollope, l'Ivoirien Ahmadou Kourouma, entre autres. Mais ces écrivains n'avaient apparemment rien à dire et n'éprouvaient pas la moindre envie d'être là où ils se trouvaient. D'ailleurs Joanna Trollope n'hésita pas à s'en aller faire en solo un tour des librairies du pays. Quelques jours plus tard Nancy Huston disparut elle aussi et prit la direction du Cap afin de rencontrer Coetzee et Breyten Breytenbach. Bientôt se rendre au Time of the Writer devint une corvée. Mais que faire d'autre ? À quoi occuper ses journées ?

L'hôtel Nightingale où les participants étaient logés s'étirait sur une plage immense, face à l'océan Indien d'un bleu délavé et sans relief, hérissé de filets destinés à interdire l'approche des requins. Cela suffisait à décourager toute velléité de baignade. Seuls quelques audacieux s'aventuraient prudemment à quelques mètres du rivage. Vers dix heures du matin un autobus venait nous chercher et sans enthousiasme nous nous rendions au Centre culturel. Nous traversions la banlieue de Durban, conglomérat de tours semblables les unes aux autres aux balcons pareillement fleuris. Le centre-ville

était tout aussi morne. Rues rectilignes se coupant à angles droits. Arbres bien taillés, plantés à égale distance l'un de l'autre sur les trottoirs. Squares gazonnés entourés de grillages et interdits aux animaux.

La ville abritait un musée de l'apartheid. Mais ceux qui s'y précipitèrent furent bien déçus. Il ne contenait que quelques mauvaises photographies de ce temps révolu. Seul agrément : à cause de l'origine ethnique de sa population, Durban regorgeait de restaurants indiens. Nous devînmes des fidèles de L'Oriental Palace qui malgré son nom pompeux n'était qu'un banal troquet.

Les Indiens de Durban ne ressemblaient pas du tout à ceux que j'avais rencontrés en Inde. Au contraire ils débordaient d'amabilité. La plupart d'entre eux n'avaient jamais entendu parler de la Guadeloupe. Aussi je débitais un petit cours de géographie et de sociologie afin de leur révéler que les Indiens étaient également nombreux dans les Antilles.

— Vous devriez aller à Pietermaritzburg, nous répétait Srinivas, un des serveurs. C'est là qu'un Blanc a fait jeter du train le Mahatma Gandhi, alors jeune avocat. Il était furieux parce qu'un Indien voyageait en première classe. C'est là qu'est né le mouvement de la non-violence.

Pour des raisons que j'ignore, probablement parce que je venais de la Guadeloupe, parmi tous les écrivains présents à Durban, je fus choisie pour m'entretenir avec une classe d'un collège musulman dont j'ai oublié le nom. Je fus reçue dans le salon d'honneur où trônaient les portraits d'une dizaine d'hommes moustachus. Probablement des personnalités musulmanes que je ne connaissais pas. Une trentaine d'adolescents indiens élégamment vêtus d'uniformes verts et jaunes m'attendaient encadrés par une douzaine de maîtres aux visages féroces de cerbères. On s'attaqua immédiatement à un sujet qui devait leur tenir à cœur : la fatwa qui pesait sur Salman Rushdie venait d'être réaffirmée par l'ayotollah Khomenei. Qu'est-ce que j'en pensais ? Est-ce que ce n'était pas justice ? Je n'avais pas lu *Les Versets sataniques* et je ne connaissais pas encore Salman Rushdie. Néanmoins je défendis la liberté de l'écrivain. La discussion fut houleuse. La

fatwa semblait tenir au cœur des maîtres qui y attachaient visiblement plus d'importance que leurs élèves. Je ne risquais pas grand-chose dans ce collège perdu face à des interlocuteurs de peu de poids. Je suis contente cependant d'avoir eu le courage d'exprimer fermement mon opinion.

Après la clôture du Time of the Writer, Richard et moi nous envisagions d'aller passer quelques jours à Johannesburg, éventualité qui souleva la protestation de tous. Étions-nous fous ? Johannesburg était devenu l'endroit le plus violent et le plus dangereux de la planète. Depuis la fin de l'apartheid alors que les Blancs l'avaient abandonné, leurs villas et leurs appartements avaient été squattés par des chômeurs, des trafiquants de drogue, des préparateurs de mauvais coups en tout genre. Chaque jour des cadavres s'amoncelaient aux carrefours.

Ce tableau apocalyptique nous effraya. Nous nous demandions ce que nous allions faire quand les services culturels français, actifs en Afrique du Sud, proposèrent à tous les écrivains de langue française de les prendre en charge s'ils animaient les Journées de la Francophonie à Johannesburg. Malgré ma méfiance de ce mot « Francophonie » je ne pus qu'accepter cette offre.

Nous fûmes donc entassés dans une villa d'une banlieue nommée Melville dont les chambres étaient disposées autour d'une piscine microscopique. Dès le petit matin nous entendions les servantes bavarder, se disputer ou hurler de rire. Le soir une équipe de gardes de sécurité s'installait sur le trottoir et jouait bruyamment aux cartes. Le seul moment de tranquillité était celui du petit déjeuner. Ahmadou Kourouma, qui souffrait d'insomnie et écrivait toute la nuit, nous lisait des pages de son futur roman *Allah n'est pas obligé*. Ahmadou Kourouma était déjà très affaibli. Néanmoins il gardait intacts son humour, sa courtoisie et son extrême simplicité.

— Invite-moi dans ton université en Amérique, me taquinait-il. J'ai beaucoup d'histoires à raconter, tu verras.

Je n'en eus pas le temps. Alors que je faisais la tournée des départements de français intéressés par sa venue, j'appris la triste nouvelle de sa mort.

Dans la villa de Melville je n'hésitais pas à me rendre dans la cuisine. Profondément choquées par ces fréquentes incursions les servantes m'opposaient des fronts de pierre et des réponses monosyllabiques. Néanmoins j'appris à préparer des ragoûts d'impala, de koudou ou d'autruche. Une des servantes particulièrement hostile grommelait entre ses dents une phrase que n'aurait pas désavouée ma mère :

— Les vraies dames ne se soucient pas de faire à manger.

J'appris aussi à préparer le *pap,* qui, unissant Blancs et Noirs, peut être considéré comme le plat traditionnel de l'Afrique du Sud. C'est un porridge à base de maïs agrémenté de tomates et d'un condiment appelé *chakalaka.*

Cependant il était difficile de demeurer si près de Johannesburg et de ne pas tenter de le visiter. Un jour, n'y tenant plus, Richard et moi décidâmes de faire fi des avertissements. Trois taxis refusèrent de nous conduire. Un quatrième accepta mais posa ses conditions : il ne ferait aucun arrêt et éviterait les quartiers trop dangereux. Après accord il cadenassa les portières de la voiture et releva ses vitres, nous plongeant dans une chaleur d'étuve. Je ne vis pas grand-chose de Johannesburg, à part les sombres façades des immeubles abandonnés avec leurs fenêtres béantes ou grossièrement bouchées avec des planches. La foule allait et venait, vêtue de ces tristes fripes qui remplacent les camisoles et les pagnes joyeusement colorés de l'Afrique de l'Ouest.

Ces Journées de la Francophonie ne présentèrent pas plus d'intérêt que The Time of the Writer. Le matin nous nous rendîmes à des séances de signature dans des librairies qui étaient toujours vides. L'après-midi dans des bibliothèques ou des médiathèques où pareillement personne ne venait. À l'évidence, malgré les efforts des services culturels, le français ne faisait pas recette en Afrique du Sud.

Grand honneur : nous fûmes invités à déjeuner par l'ambassadeur de France dans sa somptueuse résidence de Pretoria. C'était un homme disert et ami personnel du président Chirac. Je fus flattée car il avait lu *Ségou* et le comparait à un roman historique qu'il avait écrit et dont à ma honte je n'avais jamais entendu parler.

— Thomas Mofolo et son *Chaka* nous font concurrence, dit-il plaisamment, mais nos livres sont aussi bons que le sien.

Pendant le repas, un classique, des tournedos Rossini et des pommes de terre rissolées, il me parla longuement de son ouvrage. Il s'était passionné pour les Zoulous. Ce peuple avait été combattu par tous ceux qui s'étaient installés en Afrique du Sud : les Anglais, les afrikaners, mais aussi d'autres peuples africains. À présent ils étaient déchus et étaient devenus des danseurs et des lanceurs de sagaie pour attraction touristique. Au dessert, une omelette norvégienne, il m'interrogea :

— Est-ce que vous aimeriez rencontrer le président Nelson Mandela ?

Abasourdie, je bafouillai que oui.

— Je crois, poursuivit-il, qu'il aurait beaucoup de plaisir à discuter avec vous. Je vais arranger un rendez-vous.

Pendant quelques jours je vécus sur un nuage. Ainsi je pourrais poser à Mandela les questions qui me tenaient tant à cœur. Cette effroyable violence qui déparait le pays depuis la fin de l'apartheid, n'était-elle causée en partie par les mots d'ordre de pardon, de réconciliation. Ne pouvant s'attaquer à ses anciens bourreaux, le peuple se tournait contre lui-même et s'automutilait. Sans doute fallait-il écarter les risques d'une guerre civile, mais n'existait-il pas d'autres moyens ? Malheureusement cette entrevue n'eut jamais lieu. Un matin, un secrétaire m'informa au téléphone que l'emploi du temps du président était trop chargé. Je redescendis brutalement sur terre.

Après les Journées de la Francophonie, il nous restait pas mal de semaines. Richard et moi décidâmes de visiter le parc naturel de Kwa Maritane. À défaut de tuer les grosses bêtes nous tuerions le temps. Cependant il y avait un élément que nous n'avions pas pris en compte. Jusque-là nous avions évolué à l'intérieur d'un groupe d'Africains, d'Européens, d'Indiens, d'Asiatiques, protégés par sa bigarrure. Du jour au lendemain nous nous retrouvions seuls. Sans défense. Un homme blanc et son épouse noire dans un pays où encore récemment l'union entre les races avait été légalement

interdite. Je lisais une profonde hostilité voire de la haine dans les yeux des Blancs comme dans ceux des Noirs autour de nous.

Les premiers temps, Richard faisait le fanfaron. Il prétextait que j'étais emportée par mon imagination de romancière. Peu à peu il se rendit compte que cette atmosphère délétère n'était pas imaginaire et elle s'infiltra en lui.

Kwa Maritane se composait d'un centre hôtelier et d'un casino. Dans son parc de plusieurs milliers d'hectares les bêtes vivaient dans une quasi-liberté. À l'aube, afin de les surprendre dans leurs activités quotidiennes, les visiteurs montaient dans des Jeeps que conduisaient les gardes-forestiers et circulaient le long de chemins carrossables. Je m'aperçus très vite que les bêtes sauvages occupées à dormir, à jouer entre elles, à faire l'amour ou à courir étaient moins redoutables que les humains. J'avais des sueurs froides à chaque fois que je mettais le pied dans la salle à manger. Un silence de mort tombait et nous étions assaillis par la brûlure d'une centaine de regards. Les serveurs eux-mêmes hésitaient à s'approcher de notre table. Heureusement un magnifique buffet était dressé dans un angle et nous pouvions nous servir seuls. Nous n'osions pas nous rendre dans les salles de spectacle afin d'assister aux nombreux divertissements proposés : projections de film, concerts, conférences. Le petit déjeuner avalé nous restions confinés dans notre chambre sursautant au moindre bruit : pétarades semblables à des tirs de kalachnikov, grondements inexpliqués, explosions. Le pire se produisait le soir quand nous devions regagner la salle à manger pour dîner. Il fallait traverser un immense parc chichement éclairé où flottaient des ombres fantomatiques. Je croyais déceler des assaillants dans tous les buissons.

C'est avec un réel soulagement que nous quittâmes Kwa Maritane et prîmes l'avion pour Le Cap. Hélas ce soulagement fut de courte durée. J'ai essayé de dépeindre dans *Histoire de la femme cannibale* les impressions indélébiles que la ville du Cap me causa. Fascination. Répulsion. Terreur. J'espère que les choses ont changé depuis. Mais quand je m'y rendis en 1998 Le Cap était une ville blanche, une ville de Blancs, une ville faite pour les Blancs. Pétrie par l'apartheid, elle se

souciait peu des changements démocratiques du pays et rejetait implacablement ceux qu'elle considérait comme subalternes vers la ceinture de bidonvilles à son entour. La nuit quand je sortais des restaurants je m'imaginais que des policiers allaient surgir de l'obscurité, me réclamer mon passe que je ne pouvais pas produire et me jeter en prison où j'étais rouée de coups.

À notre arrivée un terrible fait divers secouait les esprits. Fiela, une femme noire, respectée de tous, appréciée dans son église, directrice de la chorale du dimanche, avait assassiné son mari. Elle l'avait ensuite découpé en petits morceaux qu'elle avait entreposés dans son réfrigérateur. Depuis elle le mangeait, tantôt en ragoût, tantôt en brochettes. Parfois elle le hachait menu et en faisait ces grosses saucisses très appréciées en Afrique du Sud. Aux policiers venus l'arrêter elle aurait confié simplement : « Cela avait assez duré. C'était lui ou moi. » *L'Histoire de la femme cannibale* peut se lire comme un dialogue avec cette terrible et indéchiffrable meurtrière, ce qui explique les métaphores récurrentes. Des psychiatres, certains venus de l'Angleterre, analysaient son comportement. Le couple est le lieu, disaient-ils, d'une féroce lutte de pouvoir et l'un des deux en est fatalement victime. Je n'en revenais pas, moi qui avais toujours considéré la vie à deux comme une passionnante promenade, la main dans la main. Quel précipice, quel piège s'y cachait ? Ce visage, qui apparaissait à la télévision et en première page de tous les journaux, sombre, impénétrable, les yeux réduits à deux fentes embrumés, les lèvres serrées sur des dents carnassières, se mit à me hanter. Ainsi pendant quarante ans Fiela avait été une épouse parfaite, lavant le linge de son mari, le repassant, cuisant pour lui jusqu'à cet acte fatal et terrible. Quelles tensions secrètes dissimule l'apparence d'intimité et de proximité ? J'eus alors l'idée dans *Histoire de la femme cannibale* de faire le portrait d'un couple mixte comme le mien où le mari menait une double vie que sa femme ne soupçonnait pas le moins du monde. C'était aussi un peintre, c'est-à-dire un créateur, et elle cherchait à exprimer une voix qui lui soit propre.

À la différence du Time of the Writer le colloque sur l'esthétique noire fut passionnant. Il réunit quelques-uns des intellectuels les plus en vue : outre Françoise Verges, Achille

Mbembe, sa femme Sarah et le sculpteur Ousmane Sow. Pourtant tous ces esprits brillants furent balayés, oubliés, dès que nous fîmes la connaissance d'Henri de la Salle, vice-consul de France. Ce ne fut pas à cause du souvenir du roman de Marguerite Duras ni à cause de son intelligence percutante. C'est qu'il vivait en couple mixte. Il était marié à Zena, une Somalienne, grande, belle, somptueusement noire, toujours vêtue de blanc comme si elle voulait souligner la couleur de sa peau. Nous devînmes inséparables tous les quatre. Jour après jour nous allions goûter au Mount Nelson Hotel, réputé un des dix établissements à servir le meilleur *afternoon tea* au monde. Nous avalions des dry Martinis dans les bars branchés. Nous dînions dans les meilleurs restaurants, nous visitions les vignobles de la région et dégustions des crus souvent fort réputés. Parfois nous poussions jusqu'à Cape Point pour admirer l'endroit où deux océans, l'Atlantique et l'Indien, se mêlaient furieusement.

Les réactions de Zena différaient considérablement des miennes. Alors que je vivais dans l'angoisse et la tension intérieures, elle se délectait de la violence silencieuse, de la rage que nous suscitions partout où nous passions. Elle aurait souhaité que quelqu'un nous agresse verbalement ou mieux physiquement, ce qui n'aurait pas manqué sans doute de se produire si au lieu des quartiers les plus huppés du Cap nous avions fréquenté les townships environnantes.

— Nous sommes deux traîtresses à la race, se délectait-elle.

Je protestais. Je me défendais vivement. J'énumérais les points de vue que j'avais exposés dans mes livres et dans mes articles.

Elle haussait les épaules :

— Mais qui te lit ! riait-elle. Je parle de l'effet que tu produis quand tu t'amènes avec ton mari blanc.

Un jour elle me proposa de l'accompagner dans la tournée de bonnes œuvres qui représentaient son activité principale d'épouse de vice-consul. Elle devait distribuer des cadeaux à des orphelinats, des crèches, des centres pour enfants handicapés et des maisons de retraite pour nécessiteux.

J'acceptai sans réfléchir, voyant là l'occasion de pénétrer dans les townships, dont la plus intrigante était l'immense Khayelitsha qui s'étendait au flanc du Cap. Leur réputation de violence me les avait interdites. Cependant, à peine fus-je assise sur le siège arrière de la limousine noire battant pavillon tricolore que je compris ma méprise. Je n'avais aucune qualité à jouer le rôle que j'allais tenir.

Les rues de Khayelitsha étaient d'une rigoureuse propreté. Pas une ordure, pas un papier gras, pas une bouteille vide. Des rangées de poubelles alignées sur les trottoirs soigneusement balayés. Des architectes bien intentionnés avaient fait peindre les maisonnettes qui bordaient les rues aux couleurs de l'arc-en-ciel ou en jaune ou en orange, ce qui était censé créer une note de gaieté. Les jardins publics étaient déserts car à pareille heure les hommes et les femmes valides besognaient au Cap. Leurs bancs épousaient les formes les plus inattendues : fusées, aéroplanes, hélicoptères. Partout des fleurs et des arbustes aux feuillages coloriés. Et pourtant une atmosphère de tristesse pesait sur tout cela ! On aurait dit qu'on parcourait une prison de haute sécurité qui s'efforçait de façon menteuse d'avoir l'air riant.

À l'orphelinat Albert-Luthuli, les enfants, massés dans la cour, agitèrent de petits drapeaux tricolores à notre arrivée et se mirent à chanter de leurs voix plaintives *Frère Jacques.* Zena distribua ses cadeaux. La directrice l'embrassa fortement et la remercia chaleureusement. La même scène se répéta dans tous les établissements que nous visitâmes. Après le centre pour enfants handicapés je ne pus plus y tenir :

— Pourquoi te prêtes-tu à cette mascarade ? demandai-je.

— Quelle mascarade ? fit Zena, d'un air faussement innocent.

— Tu sais bien que ces gens-là te détestent et te méprisent, m'exclamai-je. Pour eux tu ne vaux pas mieux qu'une putain.

— Précisément, sourit-elle. Ils ne peuvent pas le montrer. Ils sont piégés. Ils ne peuvent offenser celle qui représente un grand pays ami et qui leur apporte des cadeaux dont ils ont grand besoin.

Elle exultait. Elle jouissait de cette situation. Moi, j'étais effondrée.

Par contre, non seulement Zena refusa de nous accompagner à Robben Island, mais elle me dissuada de m'y rendre.

— C'est un endroit horrible, affirma-t-elle. Des touristes voyeurs se précipitent du monde entier pour photographier la cellule où a souffert Nelson Mandela pendant des années, prendre des poses dans les carrières où il cassait des cailloux. C'est comme si l'Église catholique laissait faire des photos d'individus feignant d'être crucifiés sur le Golgotha. C'est aussi là que l'on fait débuter un mythe lénifiant : Nelson Mandela apprenant l'afrikaans pour fraterniser avec ses gardes, élaborant sa théorie de la réconciliation. N'y va pas. Tu ne pourras pas le supporter.

À la grande surprise de Richard je suivis ce conseil. C'est que ce séjour au Cap avait été pour moi trop douloureux. Il m'aurait fallu des plaisirs simples et sans ambiguïté. À mon grand chagrin je dus faire mes adieux à Zena. Le contrat d'Henri en Afrique du Sud étant terminé il regagnait Paris avec sa famille. Comme nous pleurions sans vergogne, Zena et moi, Henri haussa les épaules :

— Pourquoi pleurez-vous ? Ce n'est pas comme si vous n'alliez jamais vous revoir !

Je devais revoir Zena et Henri dans l'appartement cossu qu'ils occupaient rue du Ranelagh. Mais la France n'est pas l'Afrique du Sud. Malgré ses défauts Paris n'est pas Le Cap. Le lien vibrant, brûlant, qui nous avait unies toutes les deux pendant plusieurs semaines, était rompu. Zena était devenue l'épouse d'un haut fonctionnaire français en attente de son départ pour Dubai. Moi j'étais restée une écrivaine sans domicile fixe. Nous nous regardions comme des étrangères.

La nature a horreur du vide, c'est connu. Zena et Henri furent bientôt remplacés dans nos cœurs. The Last Resort, le Bed and Breakfast où nous logions, était coincé par une élégante demeure d'un étage, les portes et les fenêtres largement ouvertes sur un intérieur à l'aspect agréable : des fauteuils, des divans très bas, des berceuses, des lits à

moustiquaire. À force de nous heurter sur le trottoir de Camp Street et de nous voir déambuler dans nos jardins respectifs, nous finîmes par faire la connaissance de nos voisins, Jesse et Catherine Brand. Ils n'avaient pas vraiment combattu l'apartheid, mais ils n'avaient jamais approuvé la politique de leur gouvernement. Musiciens, tous deux, elle pianiste, lui flûtiste, ils avaient multiplié les contrats en Angleterre et en Amérique, cependant que leurs deux enfants poursuivaient leur scolarité à Genève. Ils n'étaient revenus définitivement au Cap qu'en 1994 après l'élection de Nelson Mandela. Pour l'heure ils enseignaient dans une école de musique créée par un chef d'orchestre anglais qui recrutait des chanteurs et des chanteuses dans les townships.

Un soir ils nous invitèrent à écouter avec eux *Le Messie* de Haendel. Habituée aux sonorités des voix des griots je ne sus que penser de ces sopranos, mezzo-sopranos, ténors, contre-ténors et basses africains. Le contre-ténor était un métis fluet aux cheveux bouclés, visiblement un homosexuel. Comment vit-on l'homosexualité en Afrique du Sud ? Je savais que ce pays n'applique pas les directives brutales du Kenya ou du Zimbabwe, par exemple. Pourtant j'imaginais que ce ne devait pas être facile d'y grandir et d'y vivre avec de telles préférences sexuelles.

Poussée par la curiosité je m'approchai de lui et bientôt nous fûmes engagés dans une grande conversation.

— J'ai appris à chanter, me raconta-t-il, en écoutant la radio. C'était merveilleux d'écouter des airs d'opéra. Je ne faisais pas de distinction entre Puccini, Verdi, Mozart. C'était beau, tout simplement.

Un dimanche les Brand nous emmenèrent déguster un braai dans un parc naturel sur les bords d'un lac artificiel. Le braai, sorte de barbecue, est une institution sociale. Il ne se mange pas à deux ou à quatre. Il faut de nombreux convives pour découper les viandes d'impala ou d'autruche qui ont été mises à macérer pendant plusieurs jours, les faire griller, les servir. Les convives doivent aussi vider pas mal de chopes de bière

ou des verres de vin et savoir chanter en chœur. Les Brand convièrent donc également deux couples de leurs amis. Ceux-ci arrivèrent dans une 4×4 grise, vêtus de shorts et de chemises à fleurs à l'identique, les femmes coiffées de larges capelines. C'était la première fois que je me trouvais dans la compagnie de Sud-Africains blancs. Alors que malgré moi j'éprouvais beaucoup d'appréhension, je fus surprise de les trouver affables, courtois, prêts à s'amuser de tout.

— Vous êtes écrivain, s'exclama Bill, l'un d'entre eux. Votre mari vous traduit. Quelles scènes de ménage en perspective !

Au milieu des rires Richard et moi affirmâmes le contraire.

— D'ailleurs elle ne lit jamais mes traductions, précisa Richard.

— C'est bien pire, s'esclaffa Shirley.

Au milieu d'une nouvelle salve de rires j'expliquai que c'était de ma part une marque de confiance. J'étais convaincue que Richard ne pouvait jamais trahir mes pensées.

C'est cette image que j'aurais aimé garder du Cap et de l'Afrique du Sud tout entière : un groupe cosmopolite se distrayant et chahutant, préfigurant la nation arc-en-ciel que Nelson Mandela ne cessait de promettre.

Toutes les maisons des quartiers résidentiels du Cap à partir de dix heures du soir étaient protégées par des gardes de sécurité armés de fusils à répétition. C'étaient presque exclusivement des francophones, des Congolais ou des Rwandais. Assis sur les trottoirs ils se préparaient du thé à la menthe et mangeaient des beignets aux crevettes. Celui du Last Resort s'appelait Kadima. J'entretenais parfois avec lui des semblants de conversation. Il me décrivait la grande misère de sa région, piétinée depuis des années par les bottes de trois armées rivales, des femmes violées et des enfants dont personne ne voulait entassés dans des orphelinats de fortune. Il se plaignait aussi de l'effrayante xénophobie des Sud-Africains, excédés de voir tant d'immigrés débarquer dans leur pays.

— S’ils pouvaient nous tuer, ils nous tueraient, affirmait-il.

La veille de mon départ il m’offrit un humble collier fait de grains bleus dont je ne saurais dire la provenance. Je l’ai enroulé plusieurs fois autour du cou d’une jolie pintade en bois que j’ai achetée à Durban.

13.

Tupi or not tupi, that is the question

« À quelque chose malheur est bon », assure le proverbe français et l'anglais lui répond en écho : *Every cloud has a silver lining*. Si mon expérience en Afrique du Sud m'avait profondément blessée, elle me conduisit à un stade de recherche originale. En quittant Le Cap j'étais convaincue que le meilleur exutoire à ce que je venais de vivre serait un roman dont cette ville serait le cadre. À ma surprise, les plans que j'ébauchais se révélèrent sans intérêt. Je ne parvenais pas à construire une histoire satisfaisante. La raison est sans doute qu'en Afrique du Sud je n'avais été ni insultée, ni agressée, je le répète. Tout s'était borné à des regards, à des expressions, à des attitudes auxquels j'avais peut-être été trop sensible et que j'avais, qui sait ? mal interprétés. En fait il me fallut plusieurs années pour venir à bout d'*Histoire de la femme cannibale*. Si je parvins à écrire ce roman c'est que je le transformai en récit entièrement fictionnel centré autour des amours imaginaires de Rosélie, une femme peintre guadeloupéenne, et son mari, un professeur anglais. Cependant l'image de Fiela, l'héroïne du fait divers, réel celui-là, ne quittait pas ma mémoire. Son visage impénétrable, buté avec ses lourdes paupières, recouvrant à moitié ses yeux, ne cessait de me hanter. À cause d'elle je me lançais dans des recherches concernant le cannibalisme.

C'était l'automne. Les arbres commençaient de changer de couleur, la brise commençait de fraîchir. Je retrouvais le chemin de Butler Library. Les bibliothèques universitaires américaines ont ceci de particulier qu'elles ignorent les appariteurs en blouse grise vous apportant l'objet de votre recherche à d'étroits guichets grillagés. On peut circuler librement entre les rangées d'ouvrages, posés sur des étagères dans de hautes salles sombres. On y respire l'odeur inimitable du papier. On feuillette à sa guise les volumes désirés.

Je découvris très vite que la pratique du cannibalisme n'est pas aussi rare qu'on pourrait le croire. Quelques années plus

tôt, suscitant l'horreur du monde entier, un Japonais avait mangé sa compagne. Après un accident d'avion survenu dans les Andes les passagers restants s'étaient entre-dévorés. Dès le XIX^e^ siècle le tableau intitulé *Le Radeau de la Méduse* de Théodore Géricault pouvait être considéré comme une ode au cannibalisme. Car ceux qui étaient restés en vie sur ce malheureux radeau, privés de nourriture, avaient utilisé le seul moyen de survivre.

C'est par le plus grand des hasards que je tombai sur le *Manifesto antropofágico* publié en 1924 par un Brésilien, un certain Oswald de Andrade dont je n'avais jamais entendu parler. Oswald de Andrade appartenait à l'élite intellectuelle de son pays et avait séjourné en France où il avait fait la connaissance d'André Breton, l'auteur du *Manifeste du surréalisme.* Le *Manifesto antropofágico* était un texte moqueur, iconoclaste, bourré de calembours et de mauvais jeux de mots sur les sujets les plus graves. Par son ton et par son contenu il devint instantanément ma bible et je le rangeai parmi mes textes favoris. Imaginez plutôt ! Oswald de Andrade proposait au colonisé une solution lumineuse, une manière unique de résoudre le problème de la créativité et de vivre en paix avec ses multiples influences. Puisqu'il n'était pas possible de se débarrasser entièrement de l'héritage des maîtres coloniaux, il fallait métaphoriquement imiter les Indiens tupi. Ceux-ci avaient fort mauvaise réputation, car ils avaient dévoré bon nombre de prêtres portugais accourus pour les évangéliser. En réalité ils se repaissaient surtout des parties nobles de leurs victimes, c'est-à-dire de celles qui pouvaient les rendre plus forts et plus intelligents : foie, cœur, cerveau. D'une manière similaire les colonisés devaient opérer un tri parmi les valeurs occidentales qui leur avaient été imposées. Ils devaient retenir seulement celles qui pouvaient conduire à leur enrichissement. Opérer pareil tri nécessitait une grande lucidité. C'en était fini du respect fétichiste et de l'attachement servile aux idées inculquées par le colonisateur. Le *Manifeste cannibale* était à la fois une thérapie moqueuse et une réflexion profonde sur la complexité de la littérature postcoloniale.

Mon excitation fut portée à son comble quand j'appris que la compagne d'Oswald de Andrade était une femme peintre, fort connue à l'époque. Cela signifiait que la théorie du cannibalisme était valable pour toutes les formes artistiques. Ayant approfondi mes recherches je fis désormais une large place à la théorie que j'avais découverte. Je lui donnai nom : le cannibalisme littéraire, métaphore inhabituelle, voire choquante. Le cannibalisme littéraire éveilla la curiosité des départements d'études francophones où l'on ne traitait que les concepts un peu usés de la négritude et de la créolité. J'attirai l'attention. J'eus les honneurs d'un article élogieux dans le *Journal of Higher Education*, qui est fort lu aux États-Unis. Je fus invitée sur de nombreux campus, certains prestigieux. Le département de Français de l'université de Princeton organisa un colloque dont je fus l'invitée d'honneur et qui attira des personnalités aussi prestigieuses que le philosophe Anthony Appiah. Bref sans jamais « prendre la grosse tête » je traversai une période faste de ma vie. J'avais l'impression que tout m'était possible.

Je fus invitée à l'université Saint Michael dans le Delaware, harmonieuse région, largement échancrée sur le lointain grâce à la baie de Chesapeake. Au moment où j'allais prendre la parole dans un amphithéâtre bondé un groupe de jeunes Noirs fit irruption. Étaient-ce des Africains ou des Africains-Américains, je n'aurais su le dire. Les garçons avaient la tête enveloppée dans ces horribles capuches qu'affectionne la jeunesse noire dans un désir de faire peur et de sembler redoutable. Ils s'installèrent bruyamment au dernier rang de la salle. À peine eus-je fini de parler qu'un jeune homme se leva et se présenta selon la coutume. Il s'appelait Adoremus Bokandé et était originaire du Rwanda. Le mot « cannibale », dit-il, ne saurait avoir une connotation positive car il faisait allusion à une pratique que les Africains n'avaient jamais connue et dont ils avaient été accusés à tort. La théorie du cannibalisme littéraire n'était pas seulement un non-sens, elle était surtout dangereuse. Je suis habituée à la critique. Ce qui m'ulcéra ce furent les applaudissements nourris de la salle après cette intervention. Je reconnaissais bien là les intellectuels américains redoutant par-dessus tout d'être accusés de racisme et prêts à favoriser les pires élucubrations.

Je m'efforçai de garder mon calme. Il était évident qu'Adoremus n'avait rien compris à mes idées. Il ne s'agissait pas du cannibalisme réel ou supposé des Africains, mais de celui des Indiens tupi auxquels Oswald de Andrade faisait référence. La discussion fut houleuse et je ne suis pas sûre d'avoir eu le dernier mot. À la fin de la conférence Adoremus s'approcha de moi, me tendit sa carte de visite et me demanda un rendez-vous.

Je serai brève et dirai seulement qu'Adoremus devint rapidement un de mes proches, ce qui ne doit pas surprendre. En Amérique en effet les relations entre professeur et étudiant diffèrent profondément de celles qui existent en France.

Elles sont souvent plus intimes, amicales. Comme Adoremus se rendait fréquemment à New York je l'invitai chez moi dans notre appartement de Riverside Drive. Il me conta sa triste histoire. Quand il avait environ cinq ou six ans une troupe de l'ethnie rivale avait pénétré dans l'église où il assistait à la messe avec ses parents. Elle avait tiré à la mitraillette au hasard sur tout ce qui bougeait, puis s'était retirée en cadenassant les issues. Pendant quatre jours Adoremus était demeuré sous les cadavres de plus en plus froids et de plus en plus lourds de ses parents qui en tombant lui avaient servi de rempart. Ensuite il avait été recueilli par une ONG et avait circulé d'orphelinats en centres d'études avant d'atterrir aux États-Unis.

À la vérité il n'était pas une compagnie bien réjouissante et parlait inlassablement du génocide du Rwanda, ce qui à la longue ennuyait Richard et nos invités. Mais il me prit par mon point faible : la cuisine. Il s'amenait chez nous à l'improviste les bras chargés de sacs de papier brun débordant de toutes sortes d'ingrédients avec lesquels il préparait des plats savoureux. Sa spécialité consistait en des gratins d'igname ou de patates-douces qu'il accompagnait de boulettes de poisson servies dans une sauce aigre-douce, mélange de vinaigre, de tamarin et de piment. Admirative, je regardais ses grandes mains osseuses parer la viande et je me demandais comment il avait acquis cette habilité, cette science dans un domaine réservé exclusivement aux femmes en Afrique. Quand je lui posai la question, il soupira :

— Si je vous racontais ma vie vous en feriez un roman. Les ONG m'ont confié au propriétaire d'une gargote à Kigali. J'étais son souffre-douleur. Elle me pinçait jusqu'au sang quand je ne hachais pas assez menu l'oignon et les fines herbes. Pour me punir elle me forçait à avaler du piment.

Souvent quand il était à New York le samedi soir il nous emmenait Richard et moi dans les boîtes d'Africains-Américains de Brooklyn. Nous descendions tout en bas de la ville jusqu'à un pont-nacelle qui se balançait au-dessus de l'eau noire de l'East River. J'aimais le suivre dans ces boîtes. Pendant quelques heures je réalisais mon rêve de me perdre dans la communauté africaine-américaine, pour moi tellement impénétrable. Adoremus, lui, était à tu et à toi avec tout le monde. Il se mêlait aux chanteurs de rap, il jouait de plusieurs instruments – guitare, flûte, saxophone. Il essayait de m'attirer sur la piste.

— Venez, priait-il. Laissez-vous aller.

De cela j'étais incapable. Je ne pouvais pas me laisser aller car sifflaient à mon oreille les commentaires moqueurs de ma mère sur le cliché des Nègres Bons Danseurs. Mon corps se raidissait et j'étais envahie par les notions de décence, élégance, tenue. La seule chose que je détestais, c'était quand Adoremus me demandait de l'argent. Il m'empruntait constamment de petites sommes, vingt, trente, cinquante dollars, qu'il promettait de me rendre, ce qu'il ne faisait jamais. On aurait dit que de semaine en semaine il oubliait ce qui s'était passé. Pour calmer mon déplaisir, je me répétais que je gagnais dix fois son salaire et qu'ainsi je réparais la dette du tiers-monde. J'avais grandi dans une famille où le partage se pratiquait largement. Ma mère distribuait à des enfants bâtards et nécessiteux une part importante de ses gains. Pourtant quand Adoremus me demanda cinq cents dollars, je refusai tout net. Il me couvrit d'un regard de mépris :

— C'est cela les bourgeois, fit-il, toujours près de leurs sous.

Ce fut la seule fois où nous nous trouvâmes à deux doigts de la rupture.

L'hiver touchait à sa fin. Des bourgeons commençaient de pousser aux branches des arbres de Central Park qui perdaient leur rigidité. Nous troquions nos lourds et longs manteaux contre des vêtements plus légers. En un mot nos corps prenaient peu à peu leur revanche quand un jour je trouvai un dépliant mal imprimé dans ma boîte aux lettres. L'association Gethsémani conviait tous les étudiants africains et africains-américains conscients à venir nombreux à sa prochaine réunion qui cette année coïncidait avec le dimanche de Pâques. Objet du débat : pour en finir avec une théorie dangereuse, le cannibalisme littéraire du professeur Maryse Condé. Suivait une liste d'intervenants en tête de laquelle figurait le nom d'Adoremus Bokandé. Mon sang ne fit qu'un tour. Pourquoi Adoremus que j'avais vu la semaine précedante ne m'avait-il parlé de rien ? Depuis qu'il était devenu un familier de Riverside Drive, nous n'avions plus abordé le sujet du cannibalisme et la hache de guerre semblait définitivement enterrée. Cette résurgence avait tout l'air d'un coup de couteau dans le dos, d'une trahison. Puis mon optimisme naturel reprit le dessus et je m'efforçai de minimiser l'incident. Qui avait jamais entendu parler de cette association Gethsémani ? S'agissait-il d'une association religieuse ou laïque ? Qui était Adoremus Bokandé ? Un jeunot sans importance, employé contractuel, chargé de l'enseignement du swahili dans l'éphémère programme des langues africaines de l'université Saint Michael. Aucun poids intellectuel.

Une fois cela admis, je me demandai cependant quelle attitude j'allais tenir ? Devais-je feindre de tout ignorer ? Ou au contraire devais-je me rendre dans le Bronx où cette association Gethsémani avait ses locaux et tenir tête à mes éventuels détracteurs ? S'il est une chose que je n'envisageai pas, c'était de m'ouvrir de ces soucis à Richard. Je savais qu'il me tancerait, lui qui n'avait jamais trouvé grand intérêt à Adoremus. Je passai la nuit à réfléchir. Il aurait été absurde de penser que j'étais secrètement attirée par Adoremus. D'abord il était loin d'être un prix de beauté. Ensuite, je l'ai dit, j'étais devenue la femme d'un seul homme. Il aurait été également absurde de croire que j'avais confondu Adoremus avec mon fils dont j'avais sacralisé l'image dans ma mémoire. Il était plus vraisemblable de conclure que j'avais été aveuglée par un

inconscient paternalisme vis-à-vis de ce tiers-monde que symbolisait Adoremus à la perfection. Vivre si loin de ceux de ma couleur, dans un total confort, ne cessait de m'emplir d'un sentiment de culpabilité, ce qui expliquait les failles de mon comportement et mon manque de lucidité. Je passai les jours suivants à téléphoner à Adoremus, à lui envoyer des e-mails et des SMS. En vain. Je ne sais pas comment cette histoire se serait terminée si un après-midi un groupe n'avait frappé à la porte de mon bureau. Il était des plus disparates, composé de fidèles étudiants de Columbia mais aussi largement de garçons et de filles venus d'autres universités où j'avais eu l'occasion de présenter des conférences. Ils étaient tous au courant de la réunion que projetait l'association Gethsémani. Ils se proposaient de s'y rendre et de prendre chaleureusement ma défense car ils me jugeaient mal comprise et injustement attaquée.

Nous tombâmes d'accord sur la position que je devais adopter : rester dans l'ombre et ne prendre aucune part à cette querelle qui était probablement dictée par la jalousie.

— Les Rwandais sont méchants, soupira Carija, une jeune Congolaise. Regardez ce que les Hutus ont fait aux Tutsis.

Pendant les semaines qui suivirent Adoremus demeura invisible. Il ne chercha pas à me joindre et ne parut point à Riverside Drive. Je l'avoue, cette rupture unilatérale de nos relations me taraudait comme une souffrance. Après le dimanche de Pâques les fidèles vinrent au rapport. À les croire ils avaient pourfendu mes détracteurs, incompétents et incapables de mettre sur pied une théorie valable. Mais surprise de taille, Adoremus n'était pas présent. Ils ne savaient ce qu'il était devenu. Leurs questions étaient demeurées sans réponse. Intriguée, je pris contact avec la direction du département des Langues africaines de l'université Saint Michael. J'appris alors que le contractuel Adoremus Bokandé avait troqué son poste d'enseignant contre celui certainement mieux rémunéré de garde de sécurité dans une banque de Wilmington. Une banque ? Quelle banque ? Le Département n'en savait rien et s'en souciait peu. Je compris qu'essayer de trouver Adoremus reviendrait à chercher une aiguille dans une botte de foin. Tant bien que mal je me fis une raison.

Mais à la suite de cet incident j'introduisis dans mes cours une série de précautions oratoires. Je rappelais que le cannibalisme était une tare attribuée sans preuve aucune aux Africains. Aux Antilles il en était de même. Christophe Colomb n'avait jamais pu décrire avec précision ces « festins cannibales » qui auraient lieu à travers les îles. La théorie du cannibalisme littéraire ne s'appuyait que sur les Indiens tupi, dont les pratiques anthropophagiques étaient authentifiées par l'histoire.

Au mois de juin, je reçus une carte. Elle représentait un nouveau-né, à la fois fragile et comique comme ils le sont tous, avec son bonnet de laine et ses yeux fermés. Adoremus Bokandé et Zora Williamson m'informaient de la naissance de leur fils, Déogratias. Déogratias, assurément !

13.

Le bal des vampires

Si j'acceptai l'invitation du Congrès international des études francophones ce n'est pas parce que le programme en était particulièrement original et prometteur ni parce que j'allais y recevoir un obscur prix littéraire dont j'ai oublié le nom. Il allait se tenir en Roumanie. J'allais donc mettre fin pour un temps à mon obsession de l'Afrique. Ainsi que le démontrent mes démêlés avec Adoremus, l'Afrique me demeurait un rebus. Je n'y comprenais toujours rien. En Roumanie on allait parler du comte Dracula, des vampires, de leur apparent sommeil dans des cryptes et de leur sanguinaire réveil. Je me remémorais *Le Bal des vampires* de Roman Polanski ou *Nosferatu Fantôme de la nuit* de Werner Herzog, deux films que j'avais profondément appréciés. J'aime les récits fantastiques. Un de mes romans préférés est sans contredit *Frankenstein* de Mary Shelley, cette histoire déjantée où une créature échappe à l'emprise de son créateur. Cette filiation transparaît à travers les pages de mon roman *Célanire Cou Coupé* où le docteur Jean Pinceau est une émule du célèbre savant ainsi que dans *Les Belles Ténébreuses* où le couple Ramzi/Kassem a des relations étranges avec les corps qu'ils sont chargés d'embaumer.

Je dois avouer que j'ai toujours éprouvé une étrange fascination pour le sang, moi qui en même temps déteste toutes les formes de violence. Avec le recul je me demande dans quel obscur terreau mon attirance pour le cannibalisme littéraire plongeait ses racines. Quand nous étions enfants, mes frères, mes sœurs et moi, pour éviter tout risque d'anémie, Adélia faisait coaguler du sang de bœuf avec une poignée de gros sel. Puis elle le coupait en tranches épaisses qu'elle faisait frire et nous servait assaisonnées aux petits oignons avec des *poyos* comme on appelle les bananes vertes.

Au sortir de l'aéroport de Bucarest brusquement tout se changea en décor d'opérette. Le ciel était bleu comme dans un dessin d'enfant, sans un nuage, sans une ombre. Le soleil en

son mitan riait d'un grand rire bonasse. Comme le congrès était situé dans la petite ville de Sibiu à deux heures de distance, les participants se répartirent dans trois autobus vieillots qui s'engagèrent à la queue-leu-leu sur une route à demi déserte qui filait droit devant elle. On ne croisait pas d'autres voitures, seulement des carrioles à cheval conduites par des hommes vêtus de costumes en velours côtelé, assis à côté de femmes aux cheveux abrités par des fichus à fleurs et d'enfants blonds. Des bâtiments de ferme s'élevaient au milieu de prairies dont des bœufs broutaient l'herbe épaisse. Tout était bucolique comme si on avait remonté le temps et était retourné des années en arrière.

Sibiu était situé dans le massif des Carpates, c'est-à-dire que brusquement la route se mit à monter, cependant qu'une fraîcheur inattendue tombait. Sibiu était une jolie petite ville. Toujours cet air de carte postale. Des maisonnettes cossues, disposées en cercle autour d'une église médiévale. Dans les rues pleines de monde peu de voitures là aussi. La même atmosphère désuète régnait.

Les pavillons de l'hôtel où étaient logés les congressistes étaient disséminés dans un bois épais digne du *Petit Poucet*. Pour l'inauguration les organisateurs avaient prévu une soirée folklorique car, paraît-il, le chant et la musique demeurent très vivants en Roumanie et ne sont pas pervertis par l'influence anglo-saxonne comme cela se produit à travers le monde. Pour commencer un chœur s'installa sur la scène et entonna une série de chants fort harmonieux. Se produisirent ensuite un quatuor de musique tsigane, un orchestre au grand complet avec accordéonistes et saxophonistes, des danseurs qui me rappelèrent les acrobates russes, encore des chœurs *a cappella*. Ces intermèdes durèrent pendant des heures. Alors débutèrent les discours. À en croire les officiels, la Roumanie était un pays sinon francophone du moins proche de l'esprit et du goût français. En témoignait le nombre de visiteurs circulant entre les deux pays.

Je commençais à m'ennuyer quand le maire de Sibiu engoncé dans des vêtements traditionnels, que visiblement il n'endossait pas fréquemment, annonça qu'un banquet allait prendre place. Dans la salle voisine furent servis en abondance

des mets certainement lourds, mais délicieux : saucisses, pâtés, ragoûts de viande, choux, pommes de terre. Je trouvai les desserts trop sucrés, en particulier les lokoums et d'étranges pâtisseries à la rose. Il était près de deux heures du matin quand la soirée se termina et que les moteurs des voitures des officiels reprenant le chemin de la ville pétaradèrent.

Ce fut seulement le quatrième jour qu'une visite au château du comte Dracula fut programmée. Jusque-là les travaux intellectuels n'avaient été interrompus que par de brèves excursions qui avaient révélé cependant la splendeur des paysages roumains et la beauté des villes. Le congrès avait été fidèle au train-train habituel à ce genre de réunion : prises de parole individuelles n'excédant pas quarante minutes, discussions collectives. Parfois un film documentaire venait égayer la routine. J'assistai à une table ronde qui m'était consacrée et comme à l'habitude je ne me reconnus pas dans les analyses que j'entendais. D'où me venait cette image d'écrivaine rebelle, nomade, inconvenante ? Est-ce parce que j'avais osé critiquer la négritude ? Est-ce parce que j'avais osé exprimer mon opinion sur la créolité ? En faisant cela je n'avais voulu ni blesser ni choquer personne. J'exposais seulement ma vérité. Mais peut-être c'est cela être rebelle ? Dire sa vérité envers et contre tout.

Il était de bon ton de parler de la Roumanie d'une manière paternaliste. Les collègues qui s'assirent à notre table n'y manquaient pas. La Roumanie était en retard. Il suffisait de regarder la manière dont les champs étaient cultivés. Pas de tracteurs, pas de camions. À leur place des instruments démodés : faux et charrues. Il était visible que le pays n'avait pas fait de grand bond en avant, ce qui était la preuve de l'inutilité, voire de la nocivité, du communisme. Un des convives m'interrogea directement :

— Qu'est-ce que vous en pensez, vous qui avez vécu dans de nombreux pays marxistes ?

Je tentai d'expliquer que j'avais plutôt vécu dans des régimes où une dictature se masquait derrière une apparence de marxisme. Je gardais la conviction qu'il pouvait être tout

autrement quand les dirigeants prenaient à cœur les intérêts de leur peuple dans une perspective de socialisme authentique.

— Malheureusement cela ne s'est passé ainsi nulle part, se moqua mon interlocuteur.

J'aurais voulu protester, lancer une réponse péremptoire, cinglante. Étant donné la réalité des faits, ce n'était pas possible et je continuai de peler ma poire en silence.

La visite à Bran, le château de Vlad l'Empaleur, comte Dracula, ne m'a pas laissé grand souvenir. Dans ma vie j'ai visité des multitudes de châteaux tant en Angleterre où ils sont légions qu'en France. Un de nos amis possédait un château en Normandie où nous allions fréquemment le week-end. Il avait appartenu à son père qui avait fait fortune en inventant le fer à friser les cheveux. Malgré cette origine douteuse il était impressionnant avec son enfilade de pièces, ses immenses cheminées et ses tourelles. Le château de Dracula était posé en équilibre sur le flanc d'une colline. Parcourant le jardin on avait l'impression de surplomber le vide. L'intérieur était chargé de miroirs, de lourdes tentures grenat, d'armures et surtout d'armes de toutes les époques. Bien qu'au moment de notre visite ce ne fût pas la pleine saison touristique, les visiteurs se pressaient braquant leurs appareils photographiques. C'étaient surtout des Européens heureux de se replonger dans les eaux nostalgiques d'un passé qu'alimentaient les légendes de vampires de la Transylvanie, matières à tant de films et de romans. Mais on comptait l'inévitable quota de Japonais.

Au pied du château s'étendait une vaste place occupée par un marché, joyeux comme une kermesse. On y vendait des objets folkloriques : blouses et robes brodées, vestes de velours chamarrées, shorts de cuir, brodequins, chapeaux de paille et de feutre. Sous de petites tentes dressées aux alentours des serveurs en uniforme cocasse, les femmes portant d'amples jupes à volants, les hommes cintrés dans des tenues qui ressemblaient à celles de garde-chasse, s'affairaient portant du café ou des pâtisseries. J'engageai la conversation avec un couple de Hollandais assis non loin. Tout commença par les inévitables informations sur la Guadeloupe et les explications

sur la manière dont Richard et moi nous étions rencontrés. Puis la conversation s'orienta vers des sujets plus généraux.

— Avez-vous visité Bucarest ? me demanda la jeune femme.

Je répondis que nous assistions à un congrès et que nous n'aurions la liberté de nous rendre en ville qu'à la fin de la semaine.

— C'est le pire endroit qu'on puisse imaginer, reprit-elle. Le Palais du Peuple bâti par CeauŞescu est une horreur ainsi que la plupart des bâtiments administratifs. Pauvres Roumains ! Ils ne peuvent détruire tout cela faute d'argent et ils devront vivre avec une capitale aussi laide.

Nous échangeâmes nos cartes de visite car Richard et moi nous rendions souvent à Amsterdam chez notre amie Mineke Schipper que j'avais connue quand je travaillais à Présence africaine. À la suite d'une mauvaise chute à vélo survenue alors que je jouais avec mes enfants à Kaolack, je ne pouvais plus monter à bicyclette. Mais je marchais inlassablement le long des canaux, admirant la moire de l'eau, l'élégance des façades étroites et rectilignes des maisons de commerce. Je prenais aussi beaucoup de plaisir à arpenter le Quartier rouge où les prostituées s'affichaient dans les vitrines.

Après avoir quitté le château, nous prîmes la route de Brasov. C'est la rivale de Sibiu. Les deux villes sont en compétition pour le rôle de capitale touristique de la Roumanie. Une association culturelle y organisait un bal en notre honneur. Un bal ! Ce seul mot évoque pour moi le souvenir d'un outrage que je n'ai jamais oublié. Quand j'étais adolescente je me laissais parfois entraîner par des amis au bal Titane, comme on appelait les sauteries sans alcool organisées l'après-midi à l'intention des jeunes. Elles avaient généralement lieu au foyer paroissial Jeanne-d'Arc. Je ne dansais pas pour les raisons que l'on sait. Je mangeais des cornets de pistaches ou des timbales de sorbet au coco. Les garçons ne s'empressaient pas autour de moi, ce qui me torturait. Ma mère avait-elle raison ? Étais-je laide, malgracieuse ? Je comprends aujourd'hui qu'il y avait deux raisons à ce peu d'empressement : j'étais trop grande pour

mon âge. À quatorze ans je mesurais près de un mètre soixante-dix. Cette haute taille effarouchait les éventuels cavaliers. La seconde raison était ma couleur, la noirceur de ma peau dans un pays où les hommes préfèrent les filles claires. Celle-là cependant mon éducation m'interdisait de la regarder en face et de la prendre en compte. Je n'y fus contrainte que des années plus tard et découvris que mes parents, s'ils se baptisaient « grands », aux yeux de certains n'en restaient pas moins des nègres.

Un après-midi cependant l'un des garçons insista vivement pour que je l'accompagne et je dus le suivre sur la piste. Il s'appelait Iko Blanchard et était je crois un élève de première au lycée Carnot. Très noir, il ne me parut pas beau avec son visage marqué d'une énorme balafre qui révulsait son œil droit et j'avais un peu honte de n'avoir pu dénicher qu'un aussi piètre compagnon. C'était un excellent danseur, autoritaire et sûr de lui, qui évoluait avec grâce. Je fis de mon mieux pour lui obéir. Je croyais y être parvenue quand j'entendis derrière mon dos fuser des gloussements de rires. Interdite je me retournai et fis face à un groupe qui se tenait les côtes en me regardant.

— Bravo mademoiselle, vous savez brener, me dit ironiquement l'un d'entre eux en créole.

Là-dessus les autres s'esclaffèrent bruyamment. Ces moqueries se vrillèrent en moi, me transpercèrent comme les flèches de saint Sébastien. Je lâchai la main d'Iko, courus vers la sortie et dévalai comme une dératée les rues qui menaient à notre maison. Là je m'abattis sur mon lit et versai des larmes d'humiliation.

Cette image amère du bal resta gravée en moi. Elle ne fut contrebalancée que des années plus tard quand sur le conseil d'Ina Césaire j'allai assister à une pièce remarquable de la Compagnie du Compagnol mise en scène par Jean-Claude Penchenat. Intitulée *Le Bal*, elle illustrait l'évolution de la société au cours des dernières années.

Le bal à Brasnov ressemblait beaucoup aux bals Titanes de ma jeunesse. Sur trois côtés d'une immense salle rectangulaire, violemment éclairée, étaient disposés des chaises et des

guéridons. Sur le quatrième était dressée une large estrade où prirent place des musiciens en grand costume. Le maire de Brasov en costume traditionnel, lui aussi, donna le signal des réjouissances en enlaçant une de ses adjointes et tout le conseil municipal l'imita. Ce n'était pas un endroit pour faire la mijaurée, pour dorloter des plaies héritées de l'enfance. C'était un endroit où se distraire à la bonne franquette. Pourtant je ne parvins pas à me dominer et me réfugiai sur le balcon. En contrebas des tables étaient dressées dans un jardin décoré de lampions et d'ampoules multicolores. Un accordéoniste y jouait en sourdine. Je descendis à mon tour. Les serveurs offraient d'énormes collations à ceux qui le désiraient : des pâtés fourrés à la viande, des saucisses, des gâteaux aux amandes. Je n'avais guère faim. Mais entre manger et danser je n'avais pas le choix.

Deux jours plus tard eut lieu la cérémonie de clôture du congrès. Ce fut évidemment l'occasion d'un concert de musique traditionnelle. C'est un phénomène connu, les congrès rapprochent les participants, créent ou resserrent des liens entre eux. Ils ont l'impression d'être des amis de longue date. Est-ce parce qu'ils vivent au même rythme pendant plusieurs jours en étroite proximité les uns des autres ? Il n'est pas rare que la fin d'un congrès s'accompagne de pleurs et de regrets. Après notre assemblée la majorité des participants en profitait pour visiter l'Europe centrale. En particulier, un groupe se rendait à Istanbul, attiré par cette ville et sa réputation de Perle du Bosphore. Aujourd'hui je regrette que nous ne soyons pas mêlés à lui car Orham Pamuk, forcé par l'exil, est venu enseigner à Columbia et nous a intéressés à travers sa littérature à cette partie du monde.

Richard et moi avions plus simplement décidé de passer une ou deux nuits à Bucarest. La réputation de cette ville n'est pas exagérée. Le Palais du Peuple est considéré comme le plus vaste monument d'Europe. Pour l'édifier, 50 000 familles ont été jetées à la rue par le régime communiste. Un guide circulant au pas de course à travers ses innombrables pièces nous conta tout cela d'une voix légère. Nous eûmes beau aller à pied dans les moindres artères de Bucarest, nous ne pûmes

trouver un quartier séduisant. Ce n'était qu'une succession d'immeubles en béton, lourds et disgracieux.

Par contre la résidence de l'ambassadeur de France était située dans un palais d'une rare élégance. Il datait vraisemblablement de la fin du XIX^e^ siècle quand les architectes roumains se rendaient en masse à Paris pour s'imprégner des splendeurs de la Ville Lumière. Sur les cloisons des icônes souriants dans leurs cadres précieux voisinaient avec de riches tentures.

— J'espère que vous avez aimé la Roumanie, nous sourit l'ambassadeur.

Il nous avait invités à un déjeuner léger, une quiche, de la salade, qui contrastait avec les solides platées que nous avalions à Sibiu.

— C'est un pays courageux, plein de ressources, poursuivit-il. Voyez comme il s'en sort de l'enfer communiste qu'il vient de traverser !

Cette fois je ne pus y tenir.

— Doit-on toujours penser que communisme égale enfer ? protestai-je. Ne peut-il apporter le bonheur aux peuples ?

— Dans quel cas, dites-le-moi, cela s'est-il produit ? fit-il sans agressivité.

Cette conversation avec l'ambassadeur d'un pays capitaliste sur les bienfaits du socialisme peut paraître insolite. Pourtant précisément il me fallait essayer mes griffes sur un interlocuteur intelligent et compétent qui ne partageait pas mes opinions.

— Je sais ce que vous pensez, rétorqua l'ambassadeur. Je connais vos articles et je n'ignore pas que vous êtes une indépendantiste. Mais qu'est-ce que l'indépendance apporterait à la Guadeloupe ?

À la réflexion je me dis que ce n'était pas le lieu d'engager une discussion politique et j'orientai l'entretien vers l'abondance des richesses culturelles du pays qui nous avaient tant frappées. Je me reproche cette petite lâcheté.

L'ambassadeur était un mélomane, fort au courant de la diversité de la musique roumaine. Il possédait une fabuleuse collection de disques et nous fit écouter des Lautari ainsi que se nomment les ensembles traditionnels de musiciens populaires d'origine rom. Il professait la plus vive admiration pour Gheorghe Zamfir.

Bref il était près de dix-huit heures quand ce concert improvisé prit fin.

Ce séjour en Roumanie atteignit son but. L'Afrique devint pour quelque temps un objet littéraire que j'appréhendais à travers l'imaginaire de ses romanciers. Aucune agression. Je ne pouvais être entraînée à commettre un apparent acte de générosité qui finalement se retournerait contre moi comme cela venait de se produire.

Avant de regagner les États-Unis j'accompagnai Richard qui allait voir sa mère à Tenterden dans le sud de l'Angleterre. Londres est pour moi comme Paris. C'est une ville où je redoute toujours de rencontrer la personne que j'ai été, de revivre ses angoisses, ses peines, son désespoir. J'évitais le métro, de peur de me trouver nez à nez avec la jeune femme chargée d'un lourd porte-documents, s'efforçant de ne plus songer aux plaintes de ses enfants et se dirigeant vaille que vaille vers Bush House, la maison de la radio. Sur les autobus les mots Shepherds Bush, Hampstead, Golders Green me terrifiaient car ils dessinaient des trajets que j'avais autrefois suivis.

Par contre j'aimais le Kent, cette région méridionale, un peu moins pluvieuse que le reste de l'Angleterre, verte et feuillue. Elle était parsemée de petites agglomérations serrées autour de leur église et de leur pub, tirées, aurait-on dit, d'un livre d'illustrations anciennes, mais qui malheureusement d'année en année devenaient plus touristiques. Les routes, tellement étroites que deux voitures ne pouvaient y circuler de front, coupaient à travers des champs de houblon ou de moutarde reconnaissable à sa riche couleur safran. Parfois des cavaliers,

juchés sur des montures impatientes, surgissaient on ne sait d'où et les traversaient au galop.

Ce n'était pas le souvenir de Dickens qui vécut dans cette région que je poursuivais, même si les fidèles de son association fort actifs multipliaient les kermesses, les après-midi littéraires et les concours. C'est à cause de sa cuisine. Le dimanche nous avions pris l'habitude d'aller déjeuner dans un village, Elham. Il abritait un restaurant appelé l'Abbot's Fireside. Rien n'y manquait. Ni la cheminée monumentale où flambaient l'hiver d'énormes bûches. Ni les poutres apparentes vernissées en noir. Ni sur les tables le linge blanc damassé, la lourde argenterie et les fleurs de saison. La clientèle locale s'y pressait nombreuse. On y avait un grand choix de viandes grillées : porc, bœuf, agneau accompagnés de ces légumes cuits à l'anglaise qui en sont le complément indispensable. Le tout était arrosé de vins de la région car depuis peu l'Angleterre se mettait à la vigne et produisait d'excellents crus.

Marjorie, la mère de Richard, n'était pas en reste et sa main était excellente. Ses *shepherd's pies*, ses *yorkshire puddings*, ses langues de bœuf en conserve me prouvaient qu'il existe un bien-manger anglais. Quand je lui offrais de cuisiner à sa place elle refusait catégoriquement ce qui me dépitait. Richard finit par m'avouer qu'elle n'appréciait pas mes mélanges et avait été profondément offusquée que j'agrémente du porc avec de la sauce à la menthe. La sauce à la menthe ne se marie qu'avec le gigot d'agneau. C'est tout.

Quand nous revînmes à New York au mois d'octobre, nous tombâmes en plein mitan de l'été indien. J'avais découvert seule et comme par hasard les splendeurs de l'été indien qui depuis ne manquaient jamais de me bouleverser. Des années plus tôt au début de ma carrière, peu après la publication de *Heremakhonon,* j'avais été invitée par Hedi Bouraoui qui enseignait à York University à Toronto. Comme il disposait vraisemblablement de peu d'argent pour cette invitation il m'avait payé l'avion jusqu'à Montréal où je devais prendre le train pour le reste du voyage. Rencognée dans mon compartiment je m'étais endormie à la sortie de Montréal. Rouvrant les yeux quelques heures plus tard je n'avais rien

compris à ce qui se passait autour de moi. Tout avait changé. Le train longeait une forêt dont les frondaisons étaient parées de couleurs singulières, pour moi inattendues : rouge, orange, jaune. En vérité était-ce des arbres ou un décor dont j'ignorais la nature ? Quelle fée les avait touchés de sa baguette magique ?

Le garçon assis en face de moi dut lire la stupeur et l'émerveillement sur mon visage car il me sourit et m'expliqua :

— C'est l'été indien. Vous ne le connaissiez pas ?

— L'été indien ? répétai-je ahurie. Qu'est-ce que cela veut dire ?

Il haussa les épaules :

— Je n'en sais rien. Tout ce que je sais c'est que c'est le dernier sursaut de l'été avant la froidure de l'hiver.

Je descendis du train la tête chavirée de couleurs. Toronto, on le sait, est le paradis des tours et des immeubles ultra-modernes. C'est une ville les deux pieds plantés dans l'aujourd'hui vers laquelle affluent des immigrants de toutes origines. On y parle le russe, l'allemand aussi bien que le turc et l'arabe. Cependant l'université de York était située dans un quartier calme et vieillot qui ressemblait à un coin d'Angleterre. On aurait pu se croire à Folkestone, à Brighton ou à Eastbourne, la mer en moins. Les arbres debout sur les trottoirs portaient tous ces vêtures qui ne cessaient de me surprendre. Je marchais comme dans un rêve.

Hedi Bouraoui était un grand Maghrébin au visage osseux qui vivait depuis près de vingt ans au Canada mais n'avait rien perdu de ses manières chaleureuses. Il m'accueillit comme une sœur. En outre il avait beaucoup aimé *Heremakhonon* et avait su partager son appréciation avec ses étudiants. Le lendemain soir quand eut lieu ma conférence la salle était pleine et l'atmosphère conviviale. La session de questions et de réponses fut très longue mais toujours amicale. Ensuite nous dînâmes chez lui où un traiteur avait livré du couscous au mulet. Ce plat a été immortalisé par le célèbre film d'Abdellatif Kechiche *La Graine et le Mulet.* Il le mérite

pleinement. Le mulet est un poisson assez quelconque dont la chair est blanche et ferme. Une fois allié aux épices du couscous, cependant, et surtout à quelques feuilles de menthe, une sorte de transmutation s'opère et elle devient sublime.

J'exprimai les sentiments que je ressentais à Hedi Bouraoui. Il secoua la tête :

— Quel dommage que vous ne sachiez pas manger à la main. Ce serait encore meilleur.

14.

Waltzing Mathilda

À dater de l'année 2000 ma vie changea. Le rythme de mes visites à l'étranger se ralentit car ces longs voyages en avion me fatiguaient considérablement. Je me rappelais avec incrédulité le temps où j'allais directement de l'aéroport à l'université pour rencontrer mes collègues, discuter et éventuellement prendre un repas avec eux. Cette époque-là était bien révolue. À présent il me fallait près d'une journée pour retrouver un semblant d'entrain physique qui conditionnait mes facultés intellectuelles. Je regardais dans la glace les changements qui survenaient dans mon apparence. Mes cheveux blanchissaient, mes yeux s'entouraient de cernes. Ma peau, sacrée autrefois par ma mère « peau de sapotille », seul élément de mon physique qu'elle ne dénigrât pas, devenait terne et sans élasticité. J'éprouvais l'angoisse qui doit étreindre chacun d'entre nous en voyant l'ombre de la vieillesse s'appesantir sur lui.

Dans mon cas l'inquiétude commune à tous les humains se doublait d'une angoisse plus profonde. La détérioration de ma santé ne devait-elle pas s'expliquer par une autre cause ? Je consultai des spécialistes tant à New York qu'à Paris qui rendirent tous le même verdict. La maladie des Boucolon, comme nous la surnommions pour en diminuer la réalité redoutable, s'abattait lentement sur moi. Incurable et sournoise, elle détruirait peu à peu mon équilibre, ma mobilité et la coordination de mes mouvements. Elle rendrait mon écriture illisible. Elle s'attaquerait à mon élocution et changerait ma jolie voix dont j'étais si fière. En vérité cela ne me surprit pas. Pourquoi m'épargnerait-elle ? Elle avait emporté Sandrino à ses vingt ans et par la suite nombre de mes frères et sœurs et de mes neveux.

Si voyageant moins je perdais en stature, mes cours gagnaient en intimité. Ils devenaient des lieux chargés d'amitié où s'échangeaient des points de vue comparatifs sur les écrivains et la littérature. Les exposés n'étaient jamais suivis

de discussions tendues ou agressives comme cela se produisait quelquefois. Les étudiants les plus timides osaient s'exprimer. J'avais atteint à une sorte de statut maternel.

En décembre Richard et moi allâmes, comme chaque année, passer Noël à la Guadeloupe. Là encore le voyage me semblait d'année en année plus pénible. Il fallait changer d'avion à San Juan, prendre un ATR de la compagnie American Eagle, qui régulièrement égarait nos valises et nous les livrait en plein cœur de la nuit. Je n'aurais manqué pour rien au monde de célébrer Noël à Montebello. Curieusement je savourais de donner dos pour un temps aux illuminations de New York, à son sapin resplendissant planté au Rockefeller Center, à la foule animée et bruyante qui emplissait ses avenues. Ces quelques jours constituaient une parenthèse d'obscurité et de léthargie, qui me permettait de rentrer en moi-même. Pour le Réveillon nous ne recevions personne. Mon frère, ma belle-sœur et leur progéniture, pour des raisons que je n'ai jamais élucidées, ne nous fréquentaient plus. José et les patriotes venaient rarement nous voir. Sony Rupaire était mort, ce qui m'avait causé un vif chagrin. Seuls mes enfants et mes petits-enfants, accourus de France, nous entouraient. Sans me soucier de leurs préférences je tenais à préparer un repas traditionnel. Je méprisais le saumon fumé et les huîtres que l'on pouvait se procurer sans mal dans les magasins de Pointe-à-Pitre. J'insistais pour avoir du boudin noir fait avec du sang de porc et non de ses imitations au lambi ou à la morue qui se pratiquent à présent. Il me fallait du jambon pays, des ignames pakala, et des pois d'angole, frais cueillis. Les seules concessions auxquelles je consentais étaient le champagne Bollinger et la bûche de Noël. Cette dernière avait bien failli disparaître du menu. Une année j'avais découvert à Morne-Rouge une pâtissière dont la spécialité était les gâteaux à l'ancienne. Je lui avais commandé une tourte aux papayes roses. Devant la moue de Richard et de mes enfants, j'avais compris que mon choix ne leur convenait pas. Comme il n'y avait plus de messe de minuit, le pays étant devenu trop violent, nous réveillonnions sur la galerie ouverte à tous les effluves et les bruits de la nuit. Dans le lointain scintillaient les lumières du Gosier allongé de l'autre côté de la baie. Par instants le vent nous apportait les échos d'orchestres haïtiens,

Carimi ou Haitian Troubadour, venus des maisons voisines, brillamment illuminées, où l'on dansait ferme.

Quelques jours après Noël, selon une tradition qui avait la vie dure, nous recevions la visite de tous les enfants de Montebello qui nous apportaient des oranges et des mandarines dont nous devions garder précieusement les pépins sous peine de manquer d'argent au cours de l'année.

Nous ne revenions pas à New York avant le Martin Luther King Day célébré à la mi-janvier.

En 2002 dans la pile impressionnante de courrier qui m'attendait à Columbia à mon retour des vacances je trouvai une lettre de l'université de Western Australia à Perth. La présidente de l'association des études françaises invitait Richard, mon traducteur, et moi à un colloque. Elle avait eu visiblement du mal à financer nos billets d'avion car elle avait fait appel à de nombreux sponsors. Le département d'Anglais nous proposait, lui aussi, de prendre part à des Journées d'études à New Norcia tandis que le Musée maritime de Freemantle me demandait de donner une conférence sur le Passage du Milieu. Je reconnus là l'entremise de Bonnie Thomas que j'avais reçue à Montebello l'année précédente. Passionnée par la culture antillaise, elle s'était rendue à de nombreux *lewoz* et avait même acheté une méthode Assimil pour apprendre le créole.

L'Australie ? C'était un pays lointain dont je ne savais pas grand-chose. Comme tout le monde j'avais admiré sur des posters les ailes blanches de l'Opéra de Sydney. J'avais aussi vu quelques films, *Picnic at Hanging Rock* ou *Un cri dans la nuit* qui ne m'avaient laissé ni l'un ni l'autre des souvenirs impérissables.

Je me laissai convaincre par l'enthousiasme de Richard, qui brûlait d'envie de connaître cette ancienne colonie anglaise, autrefois refuge de ses forçats. J'achetai tout de même quelques guides et je lus mollement l'histoire des Aborigènes. Rien de bien original. L'histoire des Aborigènes était tristement semblable à celle de tous les peuples autochtones, spoliés, pourchassés, défaits par les découvreurs occidentaux.

Au mois de juillet nous parcourûmes donc la moitié du globe pour arriver à Perth. Perth était une ville ni belle ni laide, sans grande originalité, tout juste ensoleillée. Au-dessus de nos têtes le ciel s'étendait d'un bleu particulier plus soutenu que celui de l'Europe, parsemé de nuages ébouriffés. Ce qui me frappa quand je me promenais dans les rues larges se coupant en angle droit, bordées d'immeubles tous semblables, ce fut le nombre incalculable d'Asiatiques. Ils étaient partout, dans les bureaux, dans les banques, dans les magasins et les jardins publics, faisant la queue devant les cinémas. Un peu surprise, je m'en ouvris là-dessus à Bonnie Thomas avec qui nous dînions dans un restaurant thaï.

— Nous avons de tout ici, me répondit-elle. Des Vietnamiens, des Coréens du Nord et du Sud, des Chinois, des Indonésiens et des Philippins.

Je ne pus déceler ce qu'elle pensait d'après le son de sa voix. Se félicitait-elle de cet afflux ? Le déplorait-elle ?

Elle était elle-même d'origine anglaise et avait épousé un Français. Je trouvais merveilleux quant à moi ces alliances diverses entre les êtres, ce brouillage qu'elles apportaient aux identités constamment mises à mal sous les coups de l'amour et du sexe.

Il fallut nous réveiller très tôt car nous devions nous rendre à quelques kilomètres de Perth au Musée maritime de Freemantle. C'était une construction magnifique, grande ouverte sur la mer, au point qu'on avait l'impression que les bateaux pouvaient y pénétrer. À l'heure du déjeuner je retrouvai Françoise Verges qui travaillait sur le projet de musée réunionnais cher à son père et nous fîmes un peu de tourisme. Freemantle avait été bâtie par les anciens bagnards venus d'Angleterre. Ses principales curiosités étaient la prison, The Round House, et le musée de l'Immigration. Nous déjeunâmes sur la terrasse d'un hôtel désuet, avec ses miroirs un peu embrumés dans leurs lourds cadres de cuivre, ses fauteuils et ses divans de toile rayée noir et blanc. Le serveur insista pour vanter la qualité de ses huîtres ; malheureusement je n'ai jamais apprécié ce mollusque. Je ne l'aime que farci

comme on le fait dans le sud des États-Unis ce qui est considéré comme une hérésie par les connaisseurs.

Le lendemain débuta le colloque des Études françaises à la University of Western Australia à Perth. Quand j'eus fini de parler, Beverley, une Jamaïquaine, s'approcha de moi. Il s'agissait d'une critique littéraire fort connue qui travaillait sur le poète Édouard Glissant et dont j'avais lu de nombreux articles. Sans tarder elle nous invita, Richard et moi, à dîner chez elle.

— Je ne vous ai pas préparé un repas antillais, dit-elle en nous accueillant, mais australien. Ici les poissons sont excellents.

— Et les vins également, surenchérit son mari, Anton. Je suppose que vous en avez entendu parler. Ils commencent à être connus à travers le monde.

Anton était un Anglais dont les vingt années passées en Australie n'avaient entamé ni l'accent ni les maniérismes. Le repas, un excellent poisson appelé barramundi et une tourte aux champignons, fut amical, très animé.

Brusquement au dessert Beverley nous conta une histoire effroyable. Sa sœur avait été mariée à un des leaders du coup d'État survenu à la Grenade en 1983. Elle avait été emprisonnée et depuis des années sa famille n'était pas parvenue à la voir. Je compris la raison de cette ombre au fond des prunelles grises de Beverley et la nervosité que dissimulaient ses sourires. Je bredouillai quelques mots pour signifier ma sympathie.

— Chaque nuit, poursuivit Beverley, je rêve d'elle. L'actuel gouvernement de la Grenade nous a promis de la libérer enfin. J'ai bon espoir.

Inutile de dire qu'après de pareilles confidences l'atmosphère fut bouleversée et que nous nous séparâmes assez tristement.

L'Australie ne commença vraiment à prendre vie à mes yeux que quelques jours plus tard quand nous nous rendîmes à New Norcia pour les Journées d'études du département

d'Anglais. Mary Olson se vantait d'être la descendante de forçats et j'appris avec stupeur qu'une aristocratie s'était constituée autour de ces ancêtres bagnards. Je pensai à mes parents qui n'auraient jamais compris un pareil orgueil, eux qui avaient jeté un voile pudique sur leurs origines africaines.

New Norcia était le siège d'une colonie religieuse de moines Bénédictins. Elle était située à près de deux cents kilomètres de Perth dans une zone quasi désertique, piquetée d'épineux et de cactus gigantesques. Une large route goudronnée la coupait en son milieu. La nuit, des camions interminables appelés « Road Trains », illuminés comme des paquebots de croisière, la dévalaient à toute allure en faisant voler des tourbillons de poussière et trembler les cloisons du modeste monastère où les participants étaient logés. Ils se dirigeaient vers le Nord, vers Broome, capitale de l'industrie perlière où étaient produits 80 % de la nacre mondiale.

New Norcia avait abrité jusqu'à une date récente deux orphelinats qui recueillaient les enfants aborigènes. Précisément les invités vedettes du colloque, Anne et Jonas, étaient deux anciens élèves de ces orphelinats. Ils me rappelèrent les Indiens de la Guadeloupe, mais leur peau était plus foncée, leurs traits plus accusés et rugueux.

De prime abord ils me semblèrent froids et quelque peu arrogants. Je compris très vite qu'ils étaient simplement intimidés par le tapage que tous faisaient autour d'eux. On les traitait avec empressement et dévotion. Venus de Perth des journalistes les photographiaient et leur demandaient des interviews. Anne était un peintre dont je ne connus malheureusement jamais la production. Très engagée en politique elle était aussi un écrivain relativement connu. Dans des magazines à grande distribution Jonas et elle avaient conté le sombre récit de leurs enfances. Leurs pères étant blancs, ils avaient été tous deux arrachés à leur famille aborigène et placés dans ces institutions chargées de leur inculquer les bienfaits de la civilisation occidentale. Tant bien que mal Anne s'était soumise à ce régime. Par contre, Jonas avait toujours été un rebelle. À quatorze ans il s'était enfui pour rejoindre les siens. Rattrapé il avait été ramené à l'orphelinat *manu militari*. Sans emphase ils décrivirent dans leurs présentations les

terribles années qu'ils avaient vécues sans affection, sans tendresse, sous le regard implacable d'un Dieu qui semblait ignorer la compassion. En les écoutant, l'assistance pleurait ouvertement. Hypocrisie ? me demandai-je.

Anne et Jonas se joignirent à Richard et moi pour déjeuner.

— Si vous voulez nous connaître, dit Anne, il faut que vous veniez dans ce qu'ils appellent les territoires du Nord, à Alice Springs. Vous pourriez habiter chez moi. Ma maison est suffisamment grande.

C'était malheureusement impossible. Après New Norcia nous devions nous rendre à Sydney où j'avais accepté de parler de mon œuvre au Centre culturel français. En outre nous étions bien décidés à passer une soirée à l'Opéra. Enfin nous avions rendez-vous avec notre amie Régine Cuzin qui, après un séjour en Nouvelle-Zélande, devait passer une journée en Australie.

— Quel dommage, regretta Jonas. Alice Springs est notre capitale culturelle. Elle regorge de peintres, de sculpteurs, de musiciens, de toutes sortes d'artistes.

— Ils ont eu beau faire, commenta tristement Anne, ils nous ont tout volé mais ils ne sont pas parvenus à détruire notre créativité.

Le dernier jour un banquet d'adieu nous réunit, bien que ce mot « banquet » soit exagéré pour dépeindre le frugal dîner qui nous fut servi : du poisson, des pommes de terre, des huîtres car celles-ci semblaient l'orgueil de toute la région. On plaça devant Anne et Jonas deux assiettes de salade verte.

— Nous ne sommes pas végétariens, m'expliqua Anne. Mais nous ne mangeons que de la viande d'animaux de notre environnement. Par exemple, du kangourou. Il faut des années pour s'initier à notre cuisine. L'expression australienne « *Bush Tucker* », je ne saurais vous la traduire. Elle désigne les viandes, les baies, les herbes dont nous nous nourrissons.

Comme je regrettais de leur dire adieu alors que j'avais eu si peu de temps pour les connaître et communiquer avec eux ! J'avais l'impression de manquer l'essentiel de ma visite. Je l'avais minimisé mais je comprenais soudain qu'ils étaient la meilleure illustration du désastre perpétré par l'oppression coloniale. Spoliés de leurs terres ils erraient, fantômes, méprisés de tous. Plus grave leur mode de vie, leur âme avaient été blessés. Triomphe de l'humain, malgré cela, ils survivaient comme ils le pouvaient. C'est le cœur lourd que je pris l'avion le lendemain.

À Sydney nous étions logés dans un hôtel flambant neuf, ultra-moderne où tout était bicolore, noir et rouge. Dans les chambres les lits s'allongeaient sous des couvertures noires, parsemés de coussins écarlates. Les tables et les fauteuils étaient rouge vif cependant qu'un divan d'angle était noir et profond comme un tombeau. L'ensemble était à la fois séduisant et un peu effrayant.

Nous sortîmes à la rencontre de la ville.

Ma collègue Madeleine Hage avec qui j'avais enseigné à l'université du Maryland m'avait décrit Sydney. C'était, disait-elle, une ville faite pour la jeunesse où régnait le culte de la beauté corporelle. Je ressentis exactement la même impression. Une foule élégante se pressait dans les rues et les artères bordées par une mer d'un bleu somptueux qui s'étendait jusqu'à l'horizon. Tout était beau, léché, les immeubles privés, les édifices publics, les magasins de mode, les restaurants, les parcs où s'amusaient des enfants pareils à des angelots. Pareil spectacle vous donnait une conscience aiguë de vos imperfections. On se sentait vieux et laid.

Le célèbre Opéra s'étendait sur une plateforme à laquelle menait une imposante volée de marches. Il donnait dos au ciel contre lequel il se détachait comme un bijou d'un écrin. Je n'avais jamais rien contemplé de comparable à l'exception peut-être du Taj Mahal. Cependant ces deux édifices se situaient aux antipodes, l'un était un hymne à la mort, l'autre à la vie. Mal à l'aise je pressai Richard de regagner l'abri de notre hôtel.

Notre amie Régine Cuzin, commissaire d'expositions d'outre-mer à l'hôtel de ville de Paris, coiffée de sa flamboyante chevelure rousse, parfaitement en harmonie avec le cadre, nous attendait dans la salle à manger. Des serveurs habillés en Méphisto s'affairaient un peu partout. Régine éclata de rire quand je lui confiai mes impressions.

— Je dirai comme Richard que tu es emportée par ton imagination de romancière, se moqua-t-elle. Sydney est une très jolie ville, j'en conviens, mais je n'y vois nulle part jeunisme et culte de la beauté.

Nous suivîmes les conseils de Régine et le lendemain à huit heures du matin nous montâmes à bord d'un des nombreux ferries chargés de visiteurs et de touristes qui traversaient la baie. Nous descendîmes à Manly qu'elle nous avait vivement recommandé. Dans cette petite ville, cuite et recuite de soleil, régnait la même atmosphère de beauté débridée. Des éphèbes en combinaisons colorées faisaient du surf cependant que sur les plages de sable blanc des masses de corps étaient harmonieusement enchevêtrées. Pour déjeuner nous nous assîmes à une terrasse entourés de jeunes filles en bikini, découvrant abondamment leur chair bronzée, et de garçons paradoxalement engoncés dans des survêtements de sport. Bien que ce fût l'hiver austral il faisait assez chaud. Nous poussâmes la porte d'une échoppe touristique où on vendait principalement des objets d'art et d'artisanat aborigènes. Le patron tentait de vendre un instrument de musique à un couple d'Américains peu convaincus.

— C'est un didgeridoo, expliquait-il, maniant une longue trompe de bois. C'est très facile. Il suffit de souffler là.

Pour finir nous allâmes nous détendre sur des chaises longues en bordure de la mer tandis que le soleil tombait à l'horizon.

Après un tel enchantement la soirée au Centre culturel français fut une déception. Visiblement Ilena, l'organisatrice, quoique charmante et chaleureuse, n'avait fait aucun travail de publicité. Une poignée de spectateurs était perdue dans la salle décorée de vues archi-connues de la tour Eiffel, du viaduc de Millau et du mont Saint-Michel. Courageusement je pris la

parole et parvins pendant près d'une heure à mener une discussion languissante autour de mon œuvre. Par miracle dans cette assistance si réduite se trouvait un Martiniquais, seule personne à avoir entendu parler de moi. Il se leva vivement pour me serrer la main.

— Quel dommage, déplora-t-il, qu'il y ait eu si peu de monde. Moi, j'ai lu tous vos livres et je connais beaucoup d'enseignants à l'université qui seraient venus vous écouter.

Il s'appelait Gérard La Cascade et dirigeait une agence de voyage. Il avait quitté la Martinique sur un coup de tête alors qu'il y gagnait confortablement sa vie en vendant des montures de lunette aux écoliers bigleux du lycée Schœlcher.

Il nous proposa de nous emmener le lendemain visiter les alentours de Sydney car il possédait une voiture.

— Nous irons à Bondi Beach, promit-il. C'est le centre mondial du surf.

Les services culturels nous emmenèrent dîner dans un restaurant situé à quelques kilomètres de la ville. Par un escalier de pierres on accédait à une immense terrasse surplombant la mer. De l'autre côté de la baie des lumières clignotaient.

— C'est un restaurant de fruits de mer, nous dit Ilena, car en Australie les fruits de mer sont les meilleurs du monde. Je suppose que vous aimez les huîtres ?

Ma réponse négative provoqua un total silence. Tous me regardèrent avec horreur. Qu'avais-je osé dire ? Partout où je suis passée les services culturels français, même les ambassadeurs, m'ont accueillie avec une parfaite courtoisie alors qu'ils n'ignorent rien de mes opinions politiques. Tous savent que je suis une indépendantiste, membre de l'UPLG. Mais oser déclarer ouvertement que je n'aimais pas les huîtres constituait un scandale. Allez y comprendre quelque chose ! Heureusement la chaleur des vins dégela l'atmosphère. Je choisis un barramundi grillé, poisson auquel j'avais pris goût.

Le lendemain nous nous rendîmes au rendez-vous de Gérard La Cascade et nous commençâmes notre virée en voiture.

— Méfiez-vous de ce cadre exceptionnel, ne cessait-il de nous répéter moqueusement. Ce n'est pas la mer des Antilles, chaude et maternelle à souhait. Ici l'océan cache les pires dangers, des serpents longs de plusieurs mètres, des méduses, des poissons venimeux. On ne compte pas les imprudents qui ont été dévorés ou amputés d'un membre par les requins.

Il nous emmena déjeuner au Fou-Fou Phalle Vert, un restaurant tenu par Lucas, un autre Martiniquais. Enfin Martiniquais, jugez plutôt ! Anne, sa mère, était native de Melbourne. Elle avait profité d'un voyage d'études à Paris pour se faire séduire par un étudiant martiniquais en droit. Quand elle lui avait révélé sa grossesse, il lui avait appris qu'il était marié, père de famille modèle et ne pouvait rien faire pour elle. Lucas avait donc été élevé dans la haine des Antilles, îles de suborneurs. Malgré cela Anne n'avait pu détruire le mythe qui envahissait la tête de son fils. Dès qu'il en avait eu l'âge il s'était rendu à la Martinique où il avait passé trois ans. À quoi faire ? Il n'en souffla mot.

Le Fou-Fou Phalle Vert jouissait d'un cadre exceptionnel. À sa gauche s'élevait un cimetière marin que Paul Valéry n'aurait pas désavoué. Des oiseaux marins emmitouflés dans leur plumage blanc se posaient sur les tombes entre lesquelles surgissaient des cortèges d'endeuillés. Évidemment la nourriture qu'on y servait n'avait rien de traditionnel et Adélia aurait eu mille raisons de froncer les sourcils.

Pourtant en avalant un blaff d'oursins fortement safranés et qui n'avait de blaff que le nom, je fus saisie par une violente émotion. Nous étions là trois Antillais si loin de la terre qui nous avait donné naissance, terre de volcans et de champs de canne à sucre, essayant de survivre, de donner un sens à notre existence. Inexplicablement des larmes me montèrent aux yeux et je dus détourner la tête pour les cacher à Richard.

De retour à l'hôtel nous nous heurtâmes à Ilena. Elle tenait sans doute à se faire pardonner l'échec de sa soirée culturelle car elle nous faisait une merveilleuse surprise. Elle nous apportait deux billets pour l'opéra qui se jouait le lendemain.

— C'est *Nabucco* de Verdi, fit-elle. Il s'agit de représentations exceptionnelles, de transposition dans la

modernité au pays de Saddam Hussein. Moi-même je n'y suis pas encore allée.

Je ne trouvai pas les mots pour la remercier. Bienheureux celui qui est capable de se reconnaître dans les arcanes d'un opéra, de déchiffrer ces histoires mélodramatiques et compliquées. L'intrigue de *Nabucco* est particulièrement alambiquée. Quant à la transposition dans l'Irak de Saddam Hussein je n'y compris rien. À un moment je vis sortir d'une cave sous terre un chanteur barbu et basané. Ce devait être la représentation de Saddam Hussein ? Mystère.

Si malgré tout je garde un souvenir ineffaçable de cette soirée, c'est pour un ensemble d'autres raisons. Richard et moi prîmes place pour dîner dans le restaurant de l'Opéra. Il était entièrement tendu de crêpe noir comme l'intérieur d'un catafalque. Des serveurs vêtus de longues tuniques noires, curieusement la tête enturbannée de blanc, semblaient accorder leurs gestes au rythme de l'étrange musique qui était subtilement diffusée. J'appris par la suite que le décor du restaurant était destiné à être en harmonie avec celui de la salle de concert. En effet celle-ci était plongée dans une totale obscurité d'où surgissait le plateau de la scène brillamment illuminé par contraste. Quand les premiers accords se firent entendre je fus emportée au-delà de moi-même par la magie qu'ils déversaient. Quelle puissance le chœur des esclaves hébreux ! Une mise en scène remarquable sculptait chaque mouvement des acteurs et des chœurs. J'avais l'impression de mourir, de renaître et d'entamer une autre vie.

Paraphrasant Gaston Kelman, dont le livre *Je suis noir mais je n'aime pas le manioc* connut un certain succès, je pourrais dire à mon tour que je suis guadeloupéenne mais que je n'aime pas le *gwo ka.* Par contre très tôt j'ai découvert l'opéra. Un jour Jeanne-Marie, une camarade d'université qui devait finir sa vie comme religieuse au milieu des lépreux d'un pays africain, et qui se comportait avec moi d'une manière protectrice, m'emmena à Chantecler, un magasin de disques alors situé au boulevard Saint-Michel, pour me faire connaître la vraie musique, disait-elle. Elle me fit écouter *La Flûte enchantée* de Mozart. Je fus transportée. Cet amour pour l'opéra, qui ne m'a plus quittée, ne m'a donc pas été inculqué

par ma famille dont les goûts musicaux étaient assez piètres. Mes parents possédaient un gramophone et quand nous étions à Sarcelles, pour occuper les longues soirées, nous écoutions inlassablement *La Barcarolle* des *Contes* d'Hoffmann, le *Luthier de Crémone* et l'*Ave Maria* de Gounod. Quand il avait bu un coup de rhum de trop, mon père entonnait un vieil air de corps de garde jusqu'à ce que ma mère le fasse vivement taire. Mon père avait été fort dissipé pendant son premier mariage, trompant sa femme et buvant beaucoup trop. La beauté de ma mère l'ayant rendu fou, il l'avait épousée en secondes noces sans prévoir la vie réglée comme papier à musique qu'elle lui ferait mener.

Ma mère elle-même possédait un assez joli filet de voix, et chantait constamment des romances en français ou en créole. Aujourd'hui encore je connais par cœur les paroles de sa mélodie favorite : *Ah n'aimez pas, n'aimez pas sur cette terre. Quand l'amour s'en va il ne reste que les fleurs. J'ai pris mon cœur, j'ai donné à un ingrat, à un jeune homme sans conscience qui ne connaît pas l'amour.*

La veille de notre départ un journaliste me demanda une interview par téléphone car le festival du livre de Melbourne débutait.

— Le festival de Melbourne ? répétai-je.

— Vous n'étiez pas au courant ? s'exclama-t-il. C'est le plus grand festival de l'Australie. On y accorde beaucoup de place aux livres francophones.

Malheureusement il était trop tard pour que je modifie mes plans et que je parvienne à m'y rendre.

Ce séjour en Australie me laisse ainsi une sensation amère d'inachevé, celle d'un rendez-vous manqué. À part la beauté du pays je n'appris pas grand-chose de sa richesse culturelle. Désormais j'eus beau lire tous les livres écrits par des romanciers australiens que je pus trouver, assister à tous les films qui furent projetés à New York, je ne pus changer ces impressions. Quand j'appris que Peter Carey enseignait à New York, je méditai de lui adresser un e-mail. Mais je ne pus m'y résoudre. Qu'est-ce que je lui dirais ? Ce genre d'avance était

contraire à ma personnalité et à mes habitudes. Aurais-je eu dix ans de moins que je serais retournée à Sydney, à mes frais s'il le fallait, mais cela me devenait chaque jour plus difficile. Je me repliais chaque jour davantage sur moi. Avec le recul je comprends que l'Australie m'avait donné un signal que je ne sus pas déchiffrer.

Cette forme de vie ne durerait plus très longtemps : visites au pas de charge des pays dont je me vantais de maîtriser la culture parce que j'en connaissais l'art culinaire. J'avais parcouru une grande partie du globe. Aux pays que j'ai nommés il faudrait ajouter entre autres l'Indonésie, Hong Kong, une partie de la Chine, l'Équateur, le Mexique, le Pérou, le Chili sans parler de l'Afrique sub-saharienne. Que m'en restait-il ? Des images somptueuses qui peu à peu s'affadissaient, viraient au sépia. Ma vie allait changer et je ne le savais pas encore.

Quelques années auparavant lors d'un des déjeuners de presse qu'affectionnait Simone Gallimard, une écrivaine connue m'avait demandé en m'entendant décrire mes nombreux voyages :

— Que cherchez-vous à travers le monde ?

Cette question pertinente devait m'être posée à plusieurs reprises. Dans un entretien imaginaire, elle vint de ma grand-mère Victoire qui me reprochait de négliger le roman que je devais lui consacrer. Oui, qu'avais-je cherché à travers le monde ? Je commençais brusquement à trouver du goût à la sédentarité.

Je m'aperçus que New York dont j'avais tant aimé la vitalité et le caractère survolté était aussi une ville tendre, protectrice, ce que j'ignorais. Les autobus s'agenouillaient pour permettre l'accès des voyageurs à mobilité réduite comme moi. Le long des artères enfiévrées étaient disposés des bancs qui permettaient à ceux que la marche fatiguait de se reposer. Je me mis peu à peu à nouer d'autres rapports avec ce qui m'entourait. Ainsi je pris goût aux kermesses de rue, si fréquentes sur Broadway, que j'avais jusque-là méprisées. Quelques mètres suffisaient pour m'y rendre puisque j'habitais Riverside Drive. On y vendait de tout, des pull-overs tricotés

main à col roulé, des écharpes tricolores, des bonnets péruviens, des chaussettes à ramages dont j'achetais des paires et des paires pour faire des cadeaux à mes petits-enfants. Dans les stands des clowns au nez rouge rivalisaient avec des jongleurs. Ailleurs un peuple d'enfants sagement assis à terre écoutait des conteurs et des musiciens.

Je découvris que pour connaître la cuisine d'un pays il n'est pas nécessaire de voyager, ce que j'avais cru essentiel. À l'une de ces foires, dans un restaurant tenu par des Turcs, je goûtai pour la première fois à l'imam bayildi, plat à base d'aubergines et de tomates cuites lentement au four. Dans un stand grec je dégustai des calamars farcis. Je fis la queue pour obtenir ma portion d'un poulet péruvien à la bière.

De même l'atmosphère des dîners où je réunissais mes amis changea subtilement. Elle devint moins ostentatoire pour ainsi dire. Je ne paradais plus en faisant admirer mes recettes. L'affectivité l'emportait.

15.

Soul food

Cependant au milieu de ces transformations je gardais un rêve au fond du cœur. Si j'étais résignée à ne jamais m'intégrer dans la communauté africaine-américaine, je ne cessais de regretter d'avoir si peu de contacts avec elle. Certes quand je rencontrais sur le campus les professeurs noirs du département d'Études africaines-américaines ou du département d'Anglais nous échangions des sourires cordiaux et des « *Hi* » chaleureux. Mais cela s'arrêtait là. Alors que mes cours étaient le passage obligé des Antillais et des Africains, Maghrébins comme Sub-Sahariens, aucun Africain-Américain ne s'y inscrivait. À l'évidence ils préféraient James Baldwin, Ralph Ellison et surtout Toni Morrison à Aimé Césaire, Edouard Glissant et Sony Labou Tansi. L'éditrice de mes livres en traduction anglaise était une Africaine-Américaine. Je l'avais plusieurs fois invitée à dîner à la maison dans l'espoir de la séduire. Mais elle demeurait insaisissable.

On comprendra donc ma joie quand une certaine Debra Harrison me demanda de participer à son atelier d'écriture annuel. Il avait été fondé en 1960, soulignait-elle fièrement, et avait été animé par les écrivains africains-américains les plus prestigieux. Elle habitait Macomb, une petite ville de la Géorgie. J'eus le plus grand mal à persuader Richard que ma présence dans ce trou perdu était indispensable. Peu convaincu, il s'en alla chez sa mère dont la santé se détériorait.

La petite ville de Macomb avait été créée au début du XIX^e^ siècle par un groupe d'esclaves que leur maître, Jonathan Cape Middlewood, avait affranchis sur son lit de mort. Il comprenait six femmes, café au lait, toutes bâtardes de Jonathan Cape, leurs compagnons et une vingtaine d'enfants. Pour éviter les razzias fréquentes à l'époque, Macomb s'était originalement bâtie au faîte d'une colline puis était descendue dans la plaine. Il y avait donc à présent deux Macomb, Macomb le Haut, encore appelée l'Ancien, Macomb le Bas, habitée principalement par les ouvriers agricoles employés

dans les vergers de la Géorgie et leurs familles. Macomb le Haut se composait d'une artère principale que coupaient à angle droit une demi-douzaine de rues secondaires. Le cœur en était, sans contredit, non pas l'église ou la mairie, mais la maison de Debra, spacieuse bâtisse en bois d'une douzaine de pièces, qui datait du XIX^e^ siècle. Debra était une femme de forte corpulence qui se déplaçait avec une agilité surprenante. Les traits de son visage étaient réguliers, beaux même, et on se prenait à regretter qu'elle ait laissé toute cette graisse envahir son corps.

À ma descente de l'autobus à bord duquel j'étais montée à Atlanta elle prit mes deux mains dans les siennes.

— Vous ! Il me semble que je rêve, murmura-t-elle.

Surprise par l'expression de béatitude qui émanait de son regard, je lui demandai :

— Qu'avez-vous lu de moi ?

— *Ségou*, articula-t-elle avec onction. Je ne saurais vous dire combien de fois je l'ai lu et relu. C'est un chef-d'œuvre.

Là-dessus elle se tourna vers quelques jeunes qui attendaient probablement le prochain Greyhound et déclara :

— C'est un des plus grands écrivains du monde. Elle nous fait l'honneur de venir parmi nous.

Les jeunes gens ne semblèrent pas émus outre mesure par cette déclaration alors que moi au contraire j'étais stupéfiée par l'extravagance de telles paroles. Qu'on ne s'y trompe pas. Je ne suis pas le moins du monde sensible à la flatterie. Je crois au contraire que le flatteur doute de mes capacités intellectuelles et se moque de moi. Pourtant là j'étais prête à gober tout ce que j'entendais car Debra était ma dernière chance, la chance que j'attendais depuis des années, de faire enfin mon entrée dans un monde qui s'était toujours dérobé.

Elle s'empara de ma valise et se dirigea vers la sortie. Je peinai à la suivre car la montée était rude. S'en apercevant elle me tendit familièrement la main pour m'aider.

— Vous avez du mal à marcher ? interrogea-t-elle. Je vous ferai des massages avec des huiles essentielles. Avec vous

l'équipe des professeurs est presque au complet. Marita Gonzalez et Amy Montrose sont arrivées ce matin. Vous connaissez ces deux romancières, n'est-ce pas ?

Je n'en avais jamais entendu parler.

— Il ne manque que Laura Adamson, poursuivit-elle. Elle arrive de New Haven par la route.

— Laura Adamson ! m'écriai-je. Quelle coïncidence ! Nous avons été invitées la même année au Calabash Festival en Jamaïque.

— C'est une femme extraordinaire et tellement talentueuse, surenchérit-elle. Vous savez que son nom circule pour être la poétesse lauréate de l'année prochaine.

La maison de Debra où étaient logées les quatre animatrices de l'atelier avait fière allure. Son parc était un enchevêtrement de cornouillers chargés de fleurs blanches. Sur sa façade un fronton portait l'appellation un peu pompeuse centre de réflexion et d'études Zora Neale Hurston. La quarantaine d'étudiants qui prenaient part à l'atelier étaient logés de l'autre côté de la rue dans un hôtel qui s'appelait The New Negro d'après le titre du célèbre essai d'Alan Locke.

Je sais, je sais, il y a diverses manières de dépeindre ce séjour à Macomb. Je pourrais me gausser des constantes hyperboles de Debra : « Les enseignants que j'ai invités sont au nombre des écrivains les plus célèbres de la terre », répétait-elle, « Les étudiants accourent de tous les coins des États-Unis. Ils sont les plus intelligents et les plus doués », « Cet atelier d'écriture est le plus enrichissant que l'on puisse imaginer. »

Je pourrais railler l'intellectualisme forcené des distractions. Le premier soir, ce fut un concert de musique atonale, obtus et indéchiffrable, le deuxième, un ballet où des danseurs interprétaient de manière obscure un roman africain-américain plus obscur encore, le troisième, un récital abscons de poésie. Je pourrais mettre en doute les vérités dont s'entourait Debra. Avait-elle vraiment été chef du département de littérature africaine-américaine au célèbre Moore College d'Atlanta, comme elle l'assurait ? Avait-elle été la compagne d'un

membre très important de la NAACP, aujourd'hui décédé, qui avant sa mort avait fait au Centre une solide dotation ? Avait-elle joué un rôle déterminant dans le mouvement des droits civiques ? Avait-elle été proche des Black Panthers au point d'être arrêtée et de passer de longues semaines en prison ? Bref, à l'en croire, sa vie épousait étroitement les contours du militantisme africain-américain. Les célèbres écrivains, dont les photos ornaient les murs de la salle à manger, s'étaient-ils vraiment intéressés au petit centre de réflexion et d'études Zora Neale Hurston ? Enfin je pourrais prétendre être choquée. Debra vivait avec Willard, un poète à mine inspiré, de vingt ans moins âgé qu'elle et de quarante kilos moins lourd dont on ne savait s'il était un étudiant ou un professeur car il passait constamment de l'une à l'autre de ces deux fonctions. En un mot je pourrais me gausser de ce séjour. Je préfère l'aborder comme une immersion totale, comme un atterrissage sur une planète inconnue appartenant à un autre système.

Chaque matin à sept heures tapantes, Debra entrait dans ma chambre. Elle me massait avec une huile à base d'immortelle dont mes narines gardent encore le parfum poivré. Elle n'avait pas encore endossé sa vêture d'intellectuelle de première classe. Elle était encore une femme comme les autres, simplement plus maternelle. Ses mains, épaisses comme des battoirs, étaient étrangement très douces. Sous leur pression mon sang courait chaleureux et vivifié. Elle ne me tenait pas les discours politiques et militants qu'elle réservait aux étudiants. Elle m'entretenait d'une manière personnelle. Elle ne cessait d'invoquer le souvenir de sa mère, morte quand elle avait une dizaine d'années, de ses sœurs, devenues des étrangères pour elle et qui vivaient à Atlanta avec leur famille, de ses frères émigrés au Canada dont elle n'avait plus aucune nouvelle. Peut-être ces récits étaient-ils le fruit de son imagination ? Ils m'émouvaient cependant éveillant en moi un étrange écho. Moi aussi j'avais perdu ma mère quand j'étais très jeune. Moi non plus je ne savais plus grand-chose de mes frères et de mes sœurs.

À huit heures le petit déjeuner nous réunissait dans la salle à manger, pièce de belle apparence, dont les cloisons étaient tapissées de photos et de citations d'écrivains. Certaines de ces

pensées, il faut l'avouer, ne volaient pas très haut. Un certain C. Wilson avait déclaré : « La vie est un chemin creusé d'ornières. Sachons les éviter. »

Je savourais les *grits*, sorte de porridge typiquement africain-américain, le jambon cru, les saucisses au poulet et au miel. Je découvrais avec enchantement les beignets de tomates vertes, spécialité de la Géorgie, qui ont donné leur nom, *Fried Green Tomatoes*, à un film connu.

Les cours commençaient à neuf heures précises. Les étudiants ne chômaient pas. Ils participaient à deux ateliers d'écriture romanesque, un atelier d'écriture poétique et enfin un atelier d'écriture théâtrale. Debra n'exagérait pas, certains venaient de très loin, de la Californie, de l'État de Washington et même d'Hawaï. Ils étaient souvent parvenus à publier leur premier roman ou leur premier recueil de poèmes, mais n'avaient eu aucun succès. L'immense respect qu'ils manifestaient aux enseignants détruisait pratiquement toute discussion. Toutes leurs phrases commençaient par : « Si vous le permettez, professeur Condé, j'oserais dire que… » Mes séminaires à Macomb n'avaient rien de la familiarité, voire de l'intimité, qui était la caractéristique de mes cours à Columbia.

Ceux qui prenaient part à mon atelier professaient une vive admiration pour *Ségou*. Ils prétendaient qu'il figurait dans les programmes scolaires de nombreuses écoles secondaires noires. Je n'en revenais pas. Je me demandais s'ils disaient la vérité et s'ils n'étaient pas dûment chapitrés par Debra. Peu à peu cependant je finis par les croire en me disant que le texte et son auteur mènent deux vies distinctes, voire antagonistes. Moi qui me plaignais d'être peu reconnue, voire exclue de la littérature africaine-américaine, voilà que *Ségou* y avait joué son petit rôle et à sa manière avait contribué à la construction de la personnalité noire. Du coup je redécouvris ce livre que j'avais un peu oublié. Je fus sensible à la valeur qu'il possédait à leurs yeux de Noirs américains, constamment en butte au racisme. Cette peinture d'une Afrique noble et fière avant la décadence apportée par la traite et la colonisation était pour eux des plus réconfortants. Ce n'était pas dans cet esprit que je l'avais composé, mais un livre ne devient-il pas ce que veut son lecteur ?

À midi, étudiants et professeurs traversaient la rue pour aller au New Negro. L'hôtel était tenu par Nikki, une parente de Debra, aussi volumineuse qu'elle, légalement mariée à un sexagénaire austère, homme à tout faire du Centre. On déjeunait dans la salle Emmett Till sous les yeux de Martin Luther King Jr., de Coretta et de leurs enfants encore jeunes. Nikki était un véritable chef. Ses spécialités étaient le poulet braisé aux girolles, la fricassée de cailles et le porc caramélisé aux pêches. Quand j'osai m'enquérir de ses recettes elle refusa catégoriquement de me les confier.

— La littérature est comme la cuisine, fit Debra moqueusement devant ma mine dépitée. Il faut se méfier des plagiats.

— Faux ! m'écriai-je. En cuisine il n'y a pas de plagiat.

L'après-midi voyait le triomphe de Willard. Tout le monde s'entassait dans la salle Rosa Parks dont on avait fermé portes et fenêtres et tiré les rideaux pour chasser le jour. Willard choisissait parmi l'abondante collection de documentaires et d'interviews d'auteurs que possédait le Centre et en projetait deux ou trois. Rien ne manquait, ni Richard Wright, massivement assis à la table d'un café rue de Tournon à Paris et vantant les bienfaits du communisme, ni Romare Bearden, vêtu d'une chemise à fleurs à Saint-Martin expliquant les correspondances entre le blues et la peinture, sans oublier Amiri Baraka fulminant à son habitude contre le monde blanc. Willard commentait leurs propos. Debra lui donnait la réplique. Leurs dialogues hésitaient entre l'ésotérisme et le risible.

— Qu'est-ce que l'Art ? demandait Willard d'un ton grandiloquent.

— Un point sur le I de la vie, répondait Debra.

Apparemment j'étais la seule à étouffer un fou rire.

Parfois ces dialogues duraient si longtemps que la nuit tombait avant qu'ils aient pris fin. Le dîner en revanche était assez décontracté. Nikki faisait un barbecue dans la cour de l'hôtel et le fumet des viandes grillées montait vers le ciel comme une offrande. Les étudiants se relâchaient, riaient et

bavardaient. Certains osaient même descendre jusqu'au *liquor store* du bas Macomb pour s'acheter de la bière. Malheureusement la rigidité revenait avec les soirées culturelles.

Mes relations avec Laura Adamson prirent un tour que je n'aurais jamais pu prévoir. Cette femme que je n'avais pas appréciée des années plus tôt, qui m'avait même irritée, devint mon intime. Allongées l'une contre l'autre comme deux collégiennes, nous bavardions jusqu'aux premières heures du matin. Jusque-là je n'avais jamais partagé de confidences entre femmes. Je n'avais eu aucune intimité avec mes sœurs, trop âgées pour s'intéresser à moi. La peur d'ennuyer m'avait toujours empêchée de me défouler dans l'oreille de mes rares amies. Je préférais les écouter sans mot dire. Soudain je découvris la volupté qu'il y a à parler de soi, à se peindre sans apprêts et sans fards. Comme moi, Laura Adamson avait beaucoup souffert dans sa jeunesse. À vingt-deux ans elle avait été abandonnée avec deux enfants par son mari, un riche avocat juif. Convaincue d'avoir commis un péché impardonnable en épousant un Blanc, elle s'était remariée à un militant politique noir qui lui avait fait deux autres enfants. Quand elle l'avait surpris en train d'essayer de coucher avec sa sœur cadette, elle avait divorcé. Depuis elle se tenait à prudente distance des hommes blancs et noirs. Je m'efforçais de la consoler. Je lui expliquais qu'en dépit de quatre enfants et de quarante années de mauvaise chance, j'avais fini par trouver le Bonheur.

— Cela ne m'étonne pas, me disait-elle. Rien ne peut vous abattre. Vous êtes tellement forte, tellement sûre de vous.

Sûre de moi ? Comment pouvait-on se tromper à ce point sur mon compte, moi qui ai peur de tout ? Je tentais de m'expliquer.

— Non, je ne suis pas forte. Mais j'ai toujours gardé au fond de moi une sorte de foi, la conviction que je m'en sortirais.

Laura ne cachait pas ses réserves à l'égard du Centre et de Debra.

— Je suis venue, disait-elle, parce que c'est au moins la dixième fois que je suis invitée ici. Mais j'avais été avertie. À chaque étudiant Debra enfile une camisole de force qui a nom James Baldwin, August Wilson ou Rita Dove. Elle ne permet aucune liberté. Est-ce que vous vous rappelez la merveilleuse spontanéité qui régnait au Calabash Festival ?

Je me permis d'avouer que je formulais de nombreuses critiques à propos de cette « merveilleuse spontanéité ».

— Un artisan qui veut fabriquer une table s'en va trouver un maître, répliquai-je. Il doit respecter certaines règles. Pourquoi serait-ce différent en littérature ?

Nous n'arrivions pas à nous mettre d'accord. Je la faisais bondir quand je suggérais que le Centre devait s'ouvrir à des écrivains indiens ou chinois ou japonais, à des Occidentaux même.

— À des Blancs, vous voulez dire ? s'exclamait Laura horrifiée.

— En littérature, répliquais-je, il n'y a ni Blancs ni Noirs. La littérature est un territoire qui ne connaît pas les couleurs.

Elle protestait, une rougeur montant à ses joues :

— Allons donc ! Pour écrire il faut savoir d'où on vient.

Vers une heure du matin Laura et moi descendions sur la pointe des pieds jusqu'à la cuisine. Elle nous préparait une infusion aromatisée à la cannelle.

— Cela réchauffe le corps et facilite le sommeil, disait-elle.

Nous buvions à petits coups près de la fenêtre grande ouverte sur l'étonnant silence de la nuit car les nuits de Macomb si elles possédaient l'opacité de celles de l'Afrique étaient totalement silencieuses. On aurait dit qu'une chape de plomb enserrait la petite ville. Aucun lointain appel de tam-tam ne traînait dans l'air, aucun bourdonnement de voix humaines, aucun crissement d'insectes perdus dans le feuillage.

La pensée de Richard que j'avais laissé partir seul au chevet de sa mère me remplissait d'angoisse et de remords. Avais-je

trouvé au moins ce que j'étais venue chercher au Centre ? D'abord qu'étais-je venue y chercher ? Je ne le savais plus, je ne voyais plus clair en moi.

Le samedi de la clôture de l'atelier fut une journée assommante. Dès neuf heures du matin des hommes à l'air important arrivèrent d'Atlanta, puis deux représentants de la NAACP de Baltimore, véritables caricatures avec leurs cigares et leurs lourds costumes croisés. Ils remplirent la salle à manger de l'hôtel du New Negro et partagèrent avec nous le café. Les luxueuses automobiles qu'ils garèrent dans le parking de l'hôtel donnaient l'impression que la culture était un élément de grande valeur. D'abord se succédèrent des discours plus pompeux les uns que les autres et qui tournaient autour de thèmes que j'aurais crus éculés : « La Plume est plus Puissante que l'Epée. » « Sans Culture un Être Humain s'étiole et meurt. » « La Culture doit compter au nombre des Besoins Essentiels définis par l'UNESCO. »

Le moment le plus pénible de la matinée, cependant, fut l'interminable remise des diplômes aux participants. Elle fut faite par Debra, vêtue d'une toge écarlate qui amplifiait encore ses formes. À chaque étudiant elle débitait une homélie où les superlatifs se bousculaient. Brusquement je ne pus plus le supporter. J'avais eu mon compte d'exagérations et de propos amphigouriques. Je ne parvins même pas à toucher au repas typique du vieux Sud que Nikki avait cuisiné : ragoût de porc demi-sel, purée de châtaignes, patates douces bouillies. Je sautai dans l'unique voiture de location de Macomb et me fis conduire à Atlanta pour prendre l'avion de retour à New York. Là ma vie m'attendait. Je retrouvai avec ivresse mon mari, mes étudiants, la quotidienneté simple de mes jours. Il me semblait que pendant deux semaines j'avais enfilé des habits d'emprunt qui me serraient aux entournures et qu'enfin je me retrouvais libre et anonyme.

Un ou deux mois plus tard, j'éprouvai une grande surprise. Le Medgar Evers College m'informa qu'un prix, le prix Toni Morrison, allait m'être décerné pour l'ensemble de mon

œuvre. À moi ? Emerveillée je vis là l'influence de Debra. Comment lui manifester ma reconnaissance ? Grâce à elle voilà que j'étais officiellement invitée à m'asseoir à la table des maîtres. Mes sentiments se comprendront mieux si l'on sait ce que représente le Medgar Evers College dans la communauté africaine-américaine. C'est une sorte de panthéon. Situé en plein cœur de Brooklyn il porte haut le nom d'un martyr de la lutte de la libération car Medgar Evers fut assassiné en 1963 par un membre du Ku Klux Klan. J'ai raconté dans *Histoire de la femme cannibale* comment cet orgueil se changea en vive déception. Mon prix me fut remis par un professeur de littérature qui écorcha mon nom. Comme c'était la fin de la cérémonie, j'étais la dernière à être honorée, l'amphithéâtre était à moitié vide, jonché de gobelets de cartons et de papiers gras. À cause de mon accent français je suis convaincue que les rares personnes présentes ne comprirent pas un mot de mes paroles de remerciement. À la différence de Roselie, l'héroïne du roman, je ne rencontrai même pas un Anthony Turley qui me fit la cour et tenta de me consoler.

Qu'advint-il de mon intimité avec Laura Adamson ? Pendant les mois qui suivirent nos retrouvailles à Macomb nous nous vîmes très fréquemment. Elle passait ses week-ends à New York chez une de ses tantes ou de ses cousines, ce qui lui permettait de dîner avec nous à Riverside Drive. Son humeur douce, tolérante, se mariait bien à la compagnie de nos amis. Elle ne prenait feu et flammes que si on s'avisait de critiquer Barack Obama à qui elle vouait un véritable culte. Elle, qui se nourrissait distraitement de pizzas commandées à Pizza Hut, s'amusait de mes efforts et de mes débauches culinaires.

— Qu'est-ce que tu veux prouver ? me demandait-elle moqueusement. Que tu n'es pas une vraie intellectuelle ?

Je haussais les épaules :

— Que vas-tu donc chercher ? Je cuisine parce que j'aime cuisiner. Un point c'est tout.

— Tu sais bien que les choses ne sont pas aussi simples, répliquait-elle. Pour toi, cuisiner est une forme de résistance.

Résistance à quoi ? À ce monde conformiste dans lequel je m'enlisais malgré moi ? Au mois d'août elle m'annonça brutalement qu'elle partait pour l'université d'Entebbe où on lui avait offert de diriger le département d'Anglais. Entebbe ? Dans ce trou elle ne cesserait de se heurter aux souvenirs des méfaits d'Idi Amin à propos duquel un film à succès avait rafraîchi la mémoire.

— Mes enfants n'ont plus besoin de moi, expliquait-elle. Mon plus jeune fils vient d'être admis à Dartmouth.

Sous ses propos raisonnables je croyais déceler une sorte de suicide, un renoncement à la vie qui n'avait pas tenu ses promesses. Mais malgré mes efforts je ne parvins pas à lui faire abandonner ce projet. Elle partit au mois de septembre. Désormais nos relations se réduisirent à d'interminables e-mails échangés à intervalles irréguliers.

16.

Adieu foulard, adieu madras

Après plus d'une année de tergiversations et d'hésitations, Richard et moi fûmes acculés à une grave décision : vendre notre maison de Montebello et acheter un appartement à Paris. Ma santé ne s'améliorait pas. Les allées venues entre New York et la Guadeloupe m'épuisaient chaque année davantage. En outre nous étions tous les deux d'avis qu'il valait mieux demeurer dans une grande ville où l'accès aux soins médicaux est plus aisé. La Guadeloupe ne manque pas d'excellents médecins mais ils sont toujours débordés. Avoir un rendez-vous rapide relève de l'exploit. D'une certaine manière cela pouvait sembler un douloureux point final. Quelque vingt ans plus tôt nous avions abandonné l'Europe pour les Antilles avec enthousiasme. Richard s'ennuyait dans son bureau de traduction. Pour moi, je l'ai déjà dit, ce retour au pays natal, coïncidant avec mon second mariage, symbolisait l'avènement d'une nouvelle vie. *Heremakhonon* : le titre de mon premier roman était prémonitoire. J'allais enfin connaître le bonheur. Pour dénicher le logement de nos rêves, nous n'avions pas ménagé nos peines. Nous avions parcouru le pays du Nord au Sud et d'Est en Ouest. Nous avions rêvé devant un appartement en terrasse d'un immeuble surplombant la plage de Deshaies. Nous avions eu un coup de cœur pour une somptueuse villa située au Moule. Finalement nous nous étions laissé séduire par cette traditionnelle maison de changement d'air à Montebello. Je le répète, j'aimais cette région, la région de Petit-Bourg. Elle est sans grande beauté pour celui qui la parcourt discrètement. Pour moi elle était riche de souvenirs. C'est à Sarcelles, quelques kilomètres plus loin, que je passais toutes mes vacances avec mes parents. Mon père, je l'ai dit, dans *Le Cœur à rire et à pleurer*, jouait au gentleman-farmer. Il enfilait des vêtements de toile kaki, se coiffait d'un casque colonial, et prenant ma petite main dans la sienne m'emmenait soupeser les cabosses de cacao.

Nous nous en sommes aperçus très vite : l'acquisition de la maison de Montebello n'était pas une bonne affaire. Loin de

là. Nous ne doutions pas de l'étendue des travaux de réfection que nous allions entreprendre. Au premier coup de pioche, les murs s'effondrèrent et il ne resta plus que le toit bringuebalant comiquement au-dessus des mansardes. Il fallut à notre architecte près d'un an de travail pour redonner vie à cette ruine.

Montebello demeure plein de souvenirs inoubliables.

Quand nous en prîmes enfin possession, nous dessinâmes nous-mêmes le jardin. Mon premier souci fut de planter un ylang-ylang, arbre fétiche qui avait embaumé mon enfance. Petite fille je faisais macérer ses fleurs dans de l'alcool et j'obtenais une lotion à l'odeur entêtante avec laquelle je parfumais mes poupées. Je fis aussi pousser un arbre du voyageur au milieu de la pelouse. Je tins à une haie de balaguettes jaunes et rouges, à des massifs de roses cayenne et de roses de porcelaine parce que ma mère les aimait.

Curieusement ce départ physique de la Guadeloupe ne me causa pas de profondes souffrances. Je savais que j'emportais le pays avec moi, qu'il serait présent quel que soit l'endroit où je me trouverais. Si je rendis visite à des lieux que je chérissais, ce n'était pas pour leur dire adieu. C'était plutôt pour prendre un dernier cliché dans mon cœur, plus récent et plus fidèle.

Je commençai par traverser le bras de mer souvent démonté qui mène à Marie-Galante. Quelques années plus tôt une petite troupe de fidèles endeuillés avait accompagné jusqu'à son tombeau mon ami et mentor Guy Tirolien. L'année qui suivit sa mort je mis au programme de mon séminaire à Columbia la littérature régionale et j'enseignai trois écrivains guadeloupéens que j'estimais : Sony Rupaire, Max Rippon et lui, Guy Tirolien.

Heureusement restait Michelle, à présent aussi large que haute. Épuisée d'avoir élevé onze enfants, elle avait vendu son restaurant La Chaubette gourmande. Incapable de demeurer loin de ses faitouts et de ses marmites, le dimanche elle remplaçait la cuisinière de l'hôtel qui venait de s'ouvrir sur la plage de Saint-Louis. Elle était farouchement opposée à notre idée de départ.

— Tu t'en vas pour raisons de santé ? Moi, je vais te remettre sur pied, clamait-elle. Fais-moi confiance.

En conséquence elle me confia à Norbert, une sorte de mage quimboiseur, apparenté à son mari Paco. C'était un vieux nègre sec et noueux comme une baguette de goyavier. Il m'étendait sur une planche de bois et martelait mon corps du tranchant de sa main dure et calleuse. Je souffrais le martyre, je m'endormais vannée, je me réveillais soulagée. Hélas ce soulagement ne durait pas bien longtemps. À peine un jour ou deux.

Michelle et moi rivalisions de recettes originales tandis que Paco et Richard avalaient des gobelets de rhum du Père Labat à assommer un taureau. Un soir Michelle nous fit goûter de la fressure, ancien plat qui ne se cuisine plus aujourd'hui, fait de tous les abats du porc épicés et grillés sur une sorte de barbecue. Je fus bien obligée de reconnaître la supériorité de Michelle.

Au moment des adieux nous nous serrâmes l'une contre l'autre, nous pleurâmes comme au temps de nos enfances quand les mains trop lestes d'Adélia et de ma mère zébraient nos fesses. Elle ne cessait de me faire des reproches :

— Tu n'as pas la patience. Je t'aurais emmenée chez tous les quimboiseurs et tu aurais bien fini par guérir.

Après Marie-Galante vint le tour du Nord Grande-Terre. J'allai prendre un dernier repas au restaurant du Château des Feuilles où nous nous étions rendus fréquemment car il possédait une piscine où Raky, la fille de Leila, qui passait régulièrement ses grandes vacances avec nous, s'essayait à nager. La nourriture était bonne sans plus. Mais ce qui m'inspirait était l'immensité du paysage pierreux et désertique qui s'étendait aux alentours. À quelques mètres de là se trouvait la Porte d'Enfer que les coups furieux des vagues de l'océan Atlantique ébranlaient. La mer, violette, était toujours en fureur. Lorsque j'écrivis *La Migration des cœurs,* adaptation du chef-d'œuvre d'Emily Brontë *Les Hauts de Hurlevent,* c'est dans ce décor austère que je situai L'Engoulevent où vécurent Cathy et Razié, ma version guadeloupéenne de Heathcliff. J'en profite pour narrer la

complexe destinée qu'eut ce livre. Il fut totalement ignoré en France à l'exception d'un article négatif que j'ai lu dans je ne sais plus quel journal. Outre-Manche, sa fortune fut contrastée. La société Emily Brontë cria au scandale et descendit en flèche « cet ouvrage choquant et sans valeur ». Cependant dans un grand centre de Canterbury, il fut désigné comme le choix des libraires, ce qui excita la fierté de ma belle-mère. Hélas, quand elle se renseigna, elle apprit qu'aucun exemplaire n'avait été vendu. Par contre aux États-Unis ce fut le succès. Je fus assaillie de lettres élogieuses. Dans les départements d'Anglais des universités on étudie désormais *Windward Heights,* c'est son titre en traduction, en parallèle avec *Wuthering Heights*.

Ensuite nous traversâmes le pays jusqu'à l'Anse à la Barque sur la côte Sous-le-Vent. Alors que j'avais à peine une dizaine d'années, j'y avais ressenti pour la première fois une profonde émotion causée par la beauté de la Nature. J'étais allée comme je le faisais une fois par mois passer le week-end à Basse-Terre chez mon frère. Comme c'était mon parrain, je le rappelle, mes parents tenaient à préserver une façade de relations étroites entre nous. Mon frère leur obéissait. Il m'asseyait au fond de sa voiture et nous parcourions le sud de la Guadeloupe : Saint-Claude, Matouba, Deshaies, Vieux-Habitants. Ce week-end-là il était accompagné de la mulâtresse qu'il allait bientôt épouser. J'étais intimidée par cette jeune femme à la peau blanche et aux yeux verts, tellement différente de celles qui m'entouraient à l'habitude. Un dialogue s'engagea :

— Il paraît que tu travailles bien à l'école, fit-elle. Surtout en français.

Je balbutiai que « oui ».

— Qu'est-ce que tu veux devenir quand tu seras grande ? poursuivit-elle.

— Infirmière, lâchai-je.

J'avais répondu cela par hasard, parce que ce métier m'était venu le premier à l'esprit.

— Infirmière ? s'exclama-t-elle avec mépris. Pas besoin de passer le bac et d'avoir le prix d'excellence à chaque classe

pour en arriver là.

Heureusement nous étions arrivés à destination. La Citroën s'engageait le long d'un chemin qui cahotait vers la mer. Brutalement je reçus en plein cœur la splendeur du paysage.

L'endroit avait bien changé. Il était déparé par de nombreuses gargotes sans caractère. Richard et moi choisîmes celle qui nous sembla la plus originale, une paillotte où trônait un grand portrait du commandant Cousteau, fréquent dans la région. À quelques kilomètres de là se trouvait une réserve marine qui portait son nom. Je me rappelle que nous fîmes un fort mauvais déjeuner. Par contre les punchs aux fruits étaient excellents.

Pour finir je me rendis non loin de Montebello à La Rose. J'avais connu l'endroit débordant de gaieté et d'animation. C'était le site d'une distillerie qui appartenait à des amis de mes parents, M. et Mme Bolivar. Leur maison blanche avec des contrevents bleus s'élevait à la tête d'un morne d'où l'on dominait la campagne environnante. Nous nous asseyions sur la galerie circulaire. Alix Bolivar faisait goûter un vieux rhum dont il était très fier.

— Il est aussi bon que les Martiniquais, disait-il. Il ne lui manque que l'appellation contrôlée. Mais nous les Guadeloupéens, nous n'avons jamais su nous mettre en avant.

Un chemin capricieux descendait jusqu'à la rivière. Le grand bassin faisait un coude sous la voûte de pommiers roses qui donnaient son nom à l'endroit. Des gamins se poursuivaient à la course dans un grand fracas d'eaux bousculées. D'autres plongeaient depuis la rive. Des Apollons faisaient admirer leurs muscles et leurs attributs. Les lavandières chantaient à tue-tête en étendant des draps et des serviettes sur les roches. Certaines fouaillaient leur linge à grand bruit. Quant à moi, vêtue d'une culotte Petit Bateau, je m'exerçais à nager, guidée par mon frère Sandrino. Hélas la distillerie avait fait faillite au cours des années quatre-vingt. M. et Mme Bolivar étaient morts. Les tristes laveries automatiques avaient tué les lavandières. Les médecins avaient découvert de la bilharziose dans l'eau et interdit les baignades. En fin de compte comme chez mes parents à Sarcelles le

Conseil général avait modifié le tracé de la route et personne ne s'aventurait plus à La Rose. Tout était laissé à l'abandon. Des herbes aquatiques poussaient tout partout.

Mon dernier lieu de pèlerinage fut l'île de La Désirade. Marianne Bosshard, que nous avions connue alors qu'elle enseignait à l'Académie navale d'Annapolis près de Washington DC, y avait pris sa retraite dans une petite maison de béton non loin de l'ancien cimetière des lépreux. Au cours de ses recherches aux archives elle avait découvert que les Boucolon, nom de ma famille paternelle, étaient natifs de Grande-Anse. Une fois libérés et dotés d'un état civil ils avaient décidés d'aller se fixer près de Petit-Bourg en Guadeloupe. J'avais été profondément touchée quand cette part inconnue de mon origine m'avait été révélée. Désormais j'avais multiplié mes visites dans la petite île. Je lui avais même consacré un roman intitulé *Desirada,* nom que les marins de Christophe Colomb lui avaient donné en la découvrant.

La rumeur de notre départ définitif ne tarda pas à créer des remous comme une roche jetée dans un cours d'eau. José, qui ne prenait plus guère le chemin de Montebello, tomba sur nous à l'heure du déjeuner avec deux autres patriotes.

— Ton départ de la Guadeloupe est une trahison, clama-t-il. Tu nous abandonnes alors que le combat n'est pas fini.

Je haussai les épaules et dis avec tristesse :

— De quel combat parles-tu ? Aujourd'hui personne ne se soucie plus de l'indépendance à part un quarteron de sexagénaires comme nous.

Il bondit :

— Qu'est-ce que tu racontes ? L'indépendance est dans toutes les têtes. C'est un rêve qui tarde à se réaliser, voilà tout. C'est pour cela que les jeunes, impatients, se tournent vers la drogue et que le pays est livré à la violence.

Je compris que cette discussion n'aboutirait à rien et je murmurai :

— Si je pars, José, c'est surtout pour des raisons de santé.

Il ne s'adoucit pas :

— Justement c'est ici que tu aurais trouvé les meilleurs guérisseurs qui t'auraient remise sur pied en un rien de temps. Et notre climat, il ne te manquera pas ?

C'était aussi ce que pensait ma vieille amie Eddie.

— Tu préfères l'hiver de Paris et surtout de New York au climat béni de la Guadeloupe ? Au soleil, aux bains de mer ?

Comment lui expliquer que je ne quittais pas vraiment le pays ? Au milieu de Riverside Park, entourée d'enfants dévalant sur leurs luges les allées enneigées, je savais que je garderais sous mes paupières l'éclat du soleil des tropiques.

Pendant ces dernières semaines je notai soigneusement sur un grand cahier les recettes que je risquais d'oublier : migan de racines, soufflé de fruit à pain, morue raccommodée, gratin de pommes cythères vertes. Mue par un faisceau de raisons d'ordre politico-sentimentales, assez stupides je l'avoue, je n'entendais vendre Montebello qu'à des Guadeloupéens. C'était sans compter avec les lois du marché. Traditionnelle, bâtie en bois d'angélique, non peinte, notre maison ne possédait pas le clinquant des constructions modernes en béton. En outre, elle nécessitait un constant entretien contre les termites et les dégradations de la nature. En conséquence si de nombreux Guadeloupéens défilèrent pour la visiter, aucun d'entre eux ne se porta acquéreur. En fin de compte nous dûmes vendre notre bien à un couple de Métropolitains. Ils furent surtout charmés par la petite maison que nous avions édifiée au fond du jardin et où avaient logé quelque temps un couple d'Africains-Américains : le poète Quincy Troupe et sa femme Margaret. Ils entendaient l'aménager pour leurs deux fils adolescents.

Notre départ fut entouré de signes. La foudre tomba sur un manguier du jardin et le sépara en deux. Pourtant il n'y avait pas eu d'orage cette nuit-là. À la suite de problèmes techniques, Air France en modifia la date au 14 juillet. Quelle Bastille allais-je donc faire chuter ?

La veille de notre départ Richard fit une chute et se cassa le poignet. Fracture symbolique, nous dit-on, et qui signifie

séparation. Il fit donc un terrible voyage abruti par les analgésiques, le bras maintenu par un plâtre provisoire, avec la recommandation expresse de se rendre à l'hôpital Saint-Antoine dès son arrivée à Paris. Par la suite, quand nous fûmes d'humeur à rire, il me conta une plaisante anecdote. Alors qu'il frissonnait de douleur les infirmières antillaises soufflaient au chirurgien qui allait l'opérer :

— C'est le mari de Maryse Condé.

Ce dernier, peu concerné, peu ému, parce qu'il n'avait jamais entendu ce nom auparavant, hochait poliment de la tête.

Ni Richard ni moi ne retrouvions la France avec beaucoup de plaisir. Comme à chaque fois Paris me regardait de haut, froide et distante comme une étrangère. Cependant la magie de certains lieux opéra. Nous allâmes dîner à la brasserie Bofinger que dans le passé nous avions beaucoup fréquentée. J'aimais cet endroit, les ors et dorures, l'élégance des serveurs et les mines avec lesquelles ils charroyaient les plats aussi solennels que des prêtres distribuant l'eucharistie. Ce qui me peina, ce fut de demander une table au rez-de-chaussée car gravir un escalier m'était devenu impossible. C'était l'annonce de ce que j'allais devenir. Heureusement nos voisins furent un couple d'Américains fort sympathiques attablés devant un énorme plateau de fruits de mer. Ils nous parlèrent tous deux de Paris avec cette passion que seuls éprouvent les Américains pour la France. Pour les Américains la France n'est pas une nation coloniale et mes amis n'ont jamais rien compris à mes revendications d'indépendance. Ils estiment que la langue française qui va si bien à ma bouche ne peut être considérée comme un idiome qui m'a été imposé. Bref, à leurs yeux, je devrais éprouver une grande fierté d'être une enfant adoptive.

Nous nous mîmes en quête d'un logement ce qui fut fort difficile. Après des semaines d'efforts nous finîmes par trouver chaussure à notre pied. Nous sympathisâmes avec M. et Mme Bert qui envisageaient de nous vendre leur appartement situé rue Chapon dans le Marais. C'est eux qui nous firent découvrir le Taxi jaune et Otis Lebert. Le restaurant ressemblait à une salle à manger familière où chacun prenait ses habitudes et se sentait à l'aise. L'atmosphère était gaie,

décontractée. Une quarantaine de convives y prenaient du bon temps et déchiffraient à haute voix le menu inscrit à la craie sur les ardoises fixées aux murs. Rien d'exotique au Taxi jaune. En ces temps de fusion où la cuisine asiatique s'infiltre partout Otis veillait à ne faire que de la cuisine française. Traditionnelle à souhait. Des légumes de saison. Des épices du terroir. Curieusement ce rigorisme m'enchanta, moi qui avais trop vagabondé.

En décembre nous nous envolâmes pour New York. J'étais libre car j'avais pris ma retraite et n'enseignais plus à Columbia. Je n'y avais même pas gardé mes heures de bureau car cela m'aurait obligée deux fois par semaine à gravir la montée escarpée de la 116e Rue. Je ne me rendais à l'université que le soir, appuyée sur Richard, pour des colloques ou des conférences.

C'est ainsi que j'entendis Claude Lanzmann, Alice Kaplan, Edwidge Danticat, et surtout une chère connaissance perdue de vue depuis des années, Aminata Sow Fall du Sénégal. En la voyant toute ma jeunesse me revint d'un coup au visage. Je n'avais écrit qu'*Heremakhonon* et j'étais chargée de cours à Nanterre. Lilyan Kesteloot, qui m'estimait, avait tenu à ce que je sois présente à un colloque qui se tenait à l'université de Dakar. J'étais seule. En ce temps-là, pour nous préserver de la routine du mariage, Richard et moi n'hésitions pas à nous séparer pour quelques jours, voire une semaine. Je n'avais guère l'habitude des intellectuelles africaines et je regardais avec un peu d'envie Mme Ki-Zerbo, Angélique Savané, Fatou Gueye. J'étais surtout frappée par Aminata, vêtue d'un boubou brodé élégant et coiffée d'un ample mouchoir de tête. On chuchotait que son roman *La Grève des battù* risquait d'être couronné par le prix Goncourt. Elle en riait :

— Vous n'y pensez pas ! protestait-elle. Dans ce cas la France ne serait plus la France.

Malgré nos différences nous devînmes amies. Elle m'invita à dîner chez elle. Un si grand nombre de petits garçons et de petites filles de toutes tailles défilaient constamment pour m'offrir leurs joues à baiser que je ne pus m'empêcher de lui demander combien d'enfants elle avait.

— Il ne faut pas poser cette question, me répondit-elle avec ce mélange de brusquerie et d'humour qui la caractérisait. Dieu donne les enfants, on les prend, on ne les compte pas.

Le dîner, servi dans la cour sous les étoiles, fut somptueux. Il se composa de *soupokandia.* C'est un plat très riche, peut-être un peu trop, que je ne me suis jamais hasardée à cuisiner. C'est un mélange de poisson séché, de *yet*, de fruits de mer, de poisson fumé, de viande, de gombos, le tout cuit à l'huile de palme. Il s'accompagne de riz et comme il est un peu lourd, il doit être abondamment arrosé de *bissap,* la boisson nationale sénégalaise, faite à partir de fleurs d'hibiscus.

Des années plus tard je revins à Dakar lors de la publication de *Ségou*. Je l'ai dit, ce livre avait fait l'objet d'une cabale dans les pays africains où je le présentais. Le mot d'ordre avait été lancé aux écrivains de boycotter mes conférences. À Dakar Sembene Ousmane et Aminata Sow Fall furent les seuls à refuser de se plier à ce diktat.

— S'ils n'aiment pas ton livre, s'irritait Sembene, qu'ils viennent le dire devant toi et exposent leurs raisons.

— Que me reprochent-ils ? murmurais-je, effondrée.

— D'être une femme, articulait violemment Aminata. Eh bien, nous allons leur montrer de quoi nous sommes capables.

Ce fut elle qui m'insuffla le courage de me défendre.

Sa conférence à Columbia terminée nous nous retrouvâmes au premier étage de la Maison française où une collation à l'américaine était servie : des cubes de fromage et du vin blanc. Mais nous ne nous souciions de manger ni l'une ni l'autre. Le souvenir de ces années où nous étions capables de lutter contre tout nous emplissait.

Cependant j'avais tout mon temps pour écrire. J'aurais pu être ravie moi qui avais toujours souffert de remiser provisoirement mes écrits pour préparer et donner mes cours. Le matin mes étudiants se succédaient à Riverside Drive, les uns afin d'obtenir de l'aide pour leurs thèses, les autres me demandaient des interviews, d'autres enfin voulaient des lettres de recommandation ou s'entretenir avec moi des sujets

les plus futiles à mon avis qui leur semblaient importants. Mais les après-midi n'appartenaient qu'à moi. J'aurais pu m'enfermer dans mon bureau, mettre la musique à fond et travailler. Malheureusement une inquiétude me tenaillait et me rendait stérile. Après une vingtaine d'ouvrages est-ce que je ne courais pas le risque de me répéter, de radoter ? Comment parvenir à me renouveler ? N'allais-je pas encore et encore présenter des histoires similaires à celles que j'avais déjà contées puisque mes obsessions et mes préoccupations ne variaient guère. Or les sociétés changeaient radicalement autour de moi et les lecteurs avec elles. Je demeurais des heures l'œil fixé à mon ordinateur mais aucun souffle créateur ne venait animer mon esprit. Cela dura des jours.

Brusquement un après-midi un visage flotta devant moi. C'était celui de Kassem Ramzi, un ancien étudiant, un des garçons les plus brillants qu'il m'ait été donné de côtoyer. Il était né au Liban et me décrivait la haine des Arabes, la haine des musulmans qui aujourd'hui attisait le monde. Chaque fois qu'il prenait un avion, il était soumis à d'interminables et humiliants contrôles d'identité. Devenu avocat et s'occupant des prisonniers de Guantanamo il était l'objet de la méfiance de ses collègues blancs qui estimaient qu'il ne pouvait être impartial et cherchaient à l'éliminer. Un éclair m'illumina. C'est cela que je devais aborder. Ces sujets d'une modernité terrifiante. Attention ! Je ne devais pas traiter de tels sujets de façon réaliste. J'entremêlerais mon récit d'épisodes extravagants voire invraisemblables. C'est ainsi que je conçus mon roman *Les Belles Ténébreuses* que j'intitulais d'abord *Les Pareurs de mort.* C'était l'histoire de deux jeunes gens, embaumeurs de leur état, entretenant d'étranges relations avec les cadavres de celles qu'ils étaient censées embellir pour l'éternité.

Quelque deux ans plus tard Ramzi lut ce livre et ne se reconnut pas.

— Ce n'est pas mon histoire, protestait-il. Vous avez tout inventé.

Oui, je l'avouais, j'avais inventé. Mais cette vie de fiction ne valait-elle pas mieux que sa vraie vie ? D'ailleurs, quelle

vie imaginaire ne vaut-elle pas mieux que la vie réelle ?

17.

Voyages en rêves, rêves de voyages

Prétendre que ma sédentarisation forcée ne me fut pas pénible serait un mensonge. L'impression de ne rien pouvoir contre la maladie, l'âge qui montait, la vieillesse qui s'approchait, était extrêmement pénible. Si je ne souffris pas autant que je m'y attendais, c'est que pendant près de deux ans je trouvai une compensation, un antidote inattendu. Je me mis à refaire en rêve certains de mes voyages. J'ai toujours beaucoup rêvé et j'ai toujours cherché à analyser mes rêves. C'est là une tradition fortement ancrée en Guadeloupe. Dans les plus humbles lolos se vendent de petits opuscules imprimés à compte d'auteur et intitulés *La Clef des songes* qui ont la prétention d'anticiper l'avenir grâce aux signes du passé. Personnellement j'avais été mise à bonne école par ma mère qui chaque matin s'entretenait longuement avec ses servantes sur ses aventures nocturnes.

— J'ai rêvé que j'étais couverte de sang, se plaignait-elle.

— C'est bon signe, la rassurait Julie. Cela veut dire victoire.

Victoire ? Cela me paraissait absurde. Quelle victoire ? Victoire sur qui, victoire sur quoi ? me demandais-je, silencieuse dans un coin de la chambre à coucher. Apparemment ma mère était satisfaite puisqu'elle ne protestait pas et ne posait aucune question.

Certains matins ma mère était sombre :

— J'ai rêvé que je portais une valise, se lamentait-elle.

— C'est un mauvais signe, assurait Adélia. Cela veut dire maladie.

J'écoutais de toutes mes oreilles. Dès l'âge de dix ans je fus capable de me fabriquer ma propre *Clef des songes,* assez piètre, je le reconnais maintenant, mais qui alors me satisfaisait : Dents qui tombent = Deuil ; Chevelure abondante et mal peignée = Soucis ; Être enceinte = Espérance ; Voir un

serpent = souffrir d'une trahison ; Voir un crapaud = être victime de médisance ; Plaie sur le corps = Affront.

Un schéma se dessina. Les voyages que je refaisais en rêve n'avaient pas été des voyages universitaires. Je n'avais été invitée par aucune institution culturelle. Je n'étais pas entrée en contact avec des intellectuels et des lecteurs autochtones. Il ne s'était pas produit de rencontres passionnées ou houleuses comme à Cuba ou en Israël. C'étaient des voyages de convenance personnelle.

Mon premier voyage en rêve eut lieu en Indonésie. Dans la réalité nous nous étions rendus en Indonésie pour fêter l'anniversaire de Richard. Très déprimé, fragile comme tous les hommes, il croyait que la vie s'arrête à cinquante ans. Moi qui avais atteint cet âge bien avant lui, je ne parvenais pas à le persuader qu'il était encore jeune. Malgré des heures d'exercices au club de sport Equinox sur Broadway, il lui semblait qu'il n'avait plus la maîtrise de son corps.

Les voyages que je refaisais en rêve n'avaient pas été très réussis. Peut-être parce que les contacts personnels en avaient été absents et que les considérations touristiques l'avaient emporté sur l'élément humain.

Je n'avais aucun contrôle sur ces imaginations nocturnes. Je me trouvais dans une position comparable à celle de Shéhérazade dans *Les Contes des Mille et Une Nuits*. Mes voyages en rêve se terminaient de façon abrupte au matin quand apparaissaient les premiers rayons du jour. Je me retrouvais alors dans mon lit perplexe, inassouvie.

Comme je viens de le dire, le premier voyage que je refis en rêve fut celui que j'avais vécu en Indonésie. Quand nous y arrivâmes l'Indonésie était déjà défigurée par des hordes de touristes. Des promoteurs immobiliers proposaient des villas de rêve à des prix dérisoires. Partout des panneaux publicitaires vantaient de bonnes affaires. Nous étions stupéfaits. Pour nous Bali rimait avec magie. Or tout y était à vendre ou à acheter. Nous ne tardâmes pas à découvrir des aspects encore plus choquants. Comme nous nous étions aventurés hors des sites balisés, nous étions tombés sur une immense décharge publique à ciel ouvert : ordures ménagères,

détritus et objets usagés, le tout dégageant une odeur pestilentielle sous le soleil. Écœurés nous nous étions éloignés en hâte. Dans notre fuite nous nous étions heurtés à des femmes, pauvrement vêtues, portant comme en Afrique de lourds récipients sur leurs têtes. Elles venaient de puiser de l'eau à une ravine au flot brun et mousseux, visiblement pollué. L'île des dieux cachait des tares douloureuses.

Brusquement tout changea. La veille de notre départ je prenais morose du soleil sur une des plages du Sanur Beach Hotel où nous logions quand des messagers ailés m'apportèrent une invitation à dîner chez le sultan de Yogyakarta. Je ne fus pas surprise car quelque chose en moi attendait cela. Le sultan de Yogyakarta possédait plusieurs palais dont un à Bali. Le soir venu je m'habillai de mon mieux et sortis. J'étais seule mais chose curieuse l'absence de Richard ne m'importait pas. Je montai dans une luxueuse limousine qui m'attendait à l'entrée du jardin. Pendant près d'une heure elle roula sur une route bien empierrée. La lune qui s'était levée jouait à cache-cache et se révélait par instants comme une belle parée de ses atours. Nous arrivâmes jusqu'à un petit embarcadère où des marins m'attendaient. Le palais du sultan de Yogyakarta s'élevait au milieu d'un lac pratiquement recouvert par d'immenses feuilles de lotus au cœur desquelles s'épanouissaient des fleurs roses et blanches. J'abordai à une île couverte d'une floraison enchevêtrée exhalant un parfum complexe, mélange de roses, de jasmin et de chèvrefeuille. Le palais était une énorme construction de marbre blanc qui regardait la nuit de ses fenêtres brillamment illuminées. Sur la terrasse en contrebas allaient et venaient de nombreux invités élégamment vêtus de longues tuniques de soie blanche. Les hommes avaient le crâne rasé à la musulmane, les femmes au contraire portaient leurs cheveux coiffés en lourds catogans soyeux. Au bout d'un moment le sultan lui-même apparut, vêtu de blanc lui aussi, étendu sur un dais que ses chambellans portaient à bout de bras. Nous prîmes place sur des fauteuils de cuir sombre, bas et profonds, tandis que des serviteurs glissant sur leurs pieds nus disposaient des plats sur les tables placées à proximité. Après divers amuse-gueules ils nous servirent du *nasi goring.* Je n'appréciais pas beaucoup le *nasi goring,* riz frit avec des lamelles de poulet. Je

le trouvais assez fade et méditais de le relever avec des crevettes une fois que je serais revenue à New York. Je le goûtai. Et là, ô surprise, il me parut succulent, le meilleur *nasi goring* que l'on puisse imaginer. Je perdis toute retenue. Je me servis, me resservis. Bref je m'empiffrai sous l'œil indulgent du sultan.

— Comment trouvez-vous notre cuisine ? me demanda-t-il malicieusement.

— C'est la meilleure du monde, répondis-je, la bouche pleine.

— Je vous ai préparé une petite surprise, sourit-il.

Sur ces mots il adressa un signe à un serviteur qui m'apporta sur un plateau d'argent un parchemin roulé et noué d'une faveur écarlate. Je l'ouvris. C'était la recette du *nasi goring*. Comme je relevais la tête pour le remercier je m'aperçus que le sultan avait disparu ainsi que toute la brillante assemblée autour de lui. La musique de l'orchestre *gamelan* elle aussi s'était tue. Je me retrouvai dans mon lit à Riverside Drive, les yeux grands ouverts dans l'obscurité.

Le prochain voyage rêvé me conduisit dans une direction diamétralement opposée : au Chili. Nous nous y étions rendus trois ans auparavant. Comme j'avais de plus en plus de mal à me déplacer et devais désormais m'appuyer sur une canne, nous avions eu l'idée, Richard et moi, d'effectuer une croisière depuis Fort Lauderdale en Floride jusqu'à Valparaiso. Ainsi je n'aurais pas d'effort à accomplir. C'est le paquebot qui se déplacerait et, docile, me mènerait aux lieux que j'entendais découvrir : Panama, Equateur, Pérou, Chili. Malheureusement nous avions compté sans l'immensité des coursives, sans la distance infinie qui séparait les cabines de la salle à manger, du fumoir et des salles de spectacle. Les conférences nous ennuyèrent. L'une d'entre elles qui attira une foule considérable fut consacrée aux heurs et malheurs de Lady Di. À cause de la brise souvent glaciale nous ne nous attardions guère sur les chaises longues du pont promenade et nous ne faisions que de brèves apparitions au-dehors. Il n'y avait guère que le soir où nous nous amusions de voir des cavaliers requis et payés par la croisière s'empresser autour des femmes seules.

Nous n'aurions jamais imaginé que trois semaines en mer pourraient nous sembler si longues.

C'est avec un profond sentiment de soulagement que nous atteignîmes le Chili, notre dernière escale. Hélas je fus tout de suite rebutée par les escaliers, les ascenseurs, les collines de Valparaiso, ville pittoresque sans doute mais peu accessible. Notre déjeuner sur une place exposée à tous les vents fut insipide. Il se composa d'une *cazuela,* sorte de bouillon de légumes peu appétissant. À l'heure du café notre ami chilien, Hugo, traducteur comme Richard, que nous avions connu à Washington, vint nous chercher. Il se confondit en excuses car il était seul, sa femme ayant dû partir précipitamment pour le Canada. Cependant il nous assura qu'il ferait un excellent cicérone et nous révélerait les trésors de Santiago où il vivait.

— Demain, nous promit-il en nous déposant à l'hôtel, je vous emmènerai à la maison de Pablo Neruda. Vous verrez, c'est une merveille.

À ma grande honte, je dois avouer que je n'avais guère lu Pablo Neruda. J'avais feuilleté *Le Chant général.* Un ami m'avait offert pour un anniversaire un exemplaire du recueil de poèmes publié aux éditions Seghers intitulé *Vingt chansons d'amour et un poème désespéré.* C'est tout.

Depuis peu sa villa était devenue un musée, baptisée la Chascona en hommage à sa dernière femme, rousse, pétillante et abondamment chevelue. Elle avait été construite selon des plans dessinés par le poète lui-même. Je dirais que ce n'était pas une maison, mais plutôt une succession de pavillons, plantés de guingois sur des mornes et des crêtes escarpées, reliés les uns aux autres par des sentiers capricieux et de petits ponts. L'un abritait la splendide bibliothèque de Pablo Neruda. L'autre des chambres à coucher meublées de façon baroque. L'autre encore une enfilade de salons. J'admirai particulièrement celui où s'étendait la salle à manger aux murs décorés de tapisseries et de tableaux avec en son centre une table en faïence à carreaux monumentale. La Chascona était peut-être une merveille, comme l'avait dit Hugo, mais je me souviens surtout de sa topographie compliquée.

Notre séjour à Santiago n'était pas agréable. J'avais la tête farcie des drames politiques qui étaient survenus en 1973 et de la longue dictature de Pinochet. Or rien ne rappelait cette époque. Santiago avait tout au plus la grâce d'une ville méditerranéenne, située dans le sud de la France. La foule qui emplissait ses rues, ses restaurants et ses bars semblait débonnaire et sans exigences. Où était passé l'esprit d'Allende ? Nulle part je ne percevais l'écho de ces années de résistance. Nous prenions nos repas dans un petit restaurant près de l'hôtel. Pour des raisons d'économie nous commandions tous les jours le même plat, une sorte de hachis parmentier que nous ne tardâmes pas à trouver monotone.

C'est à la veille de notre départ que se produisit un événement miraculeux. M. et Mme Lopez de Vega nous convièrent au repas d'anniversaire de leur mariage. Cette invitation était des plus surprenantes car nous les connaissions à peine, les ayant tout juste rencontrés une ou deux fois chez Hugo. Curieusement ils ne célébraient pas leur anniversaire de mariage chez eux mais à la Chascona dans cette salle à manger qui m'avait tant frappée. En effet M. Lopez de Vega était un grand admirateur d'Allende et avait grandi dans son souvenir.

À notre arrivée la salle à manger était pleine d'hommes et de femmes parlant et riant bruyamment. Sur une des cloisons un portrait de Salvador Allende était entouré du drapeau national. M. et Mme Lopez de Vega s'approchèrent de nous :

— Officiellement c'est notre anniversaire de mariage que nous célébrons mais, en réalité, c'est lui. Il ne quitte jamais notre mémoire.

Dire que le repas fut excellent est un euphémisme. *Empanadas al pino,* crevettes pareilles à des langoustines, brochettes de toutes sortes de viandes et de poissons se succédèrent, accompagnées de vin blanc pétillant à souhait et de vin rouge au curieux goût de fraises, sans parler des pyramides de fruits, des litchis surtout aussi gros que des poings d'enfants. Autrefois un pied de litchis poussait dans notre jardin à Montebello. Nous avions beau le maltraiter, comme le veut la coutume, taillader son tronc, le barder de clous, il ne portait pas. Brusquement un mois de juillet il se

couvrait de fruits rouges. Cette récolte fut si abondante que nous dûmes la partager avec nos voisins.

— C'est mauvais signe, prophétisait Man Poirier, la tenancière du lolo du bas Montebello.

C'était hélas la vérité. Quelques mois plus tard, le 17 septembre, la Guadeloupe faillit bien disparaître sous les coups du terrible cyclone Hugo.

Une fois de plus les serviteurs emplirent nos coupes de champagne rosé.

— Nous allons lui porter un toast, s'exclama Mme Lopez de Vega.

Mais comme nous levions nos verres pour trinquer elle disparut. L'obscurité devint totale. À côté de moi j'entendis la respiration régulière de Richard. J'avais rêvé ce voyage et ce dîner. Je finis par me rendormir. Mais la nuit étant encore jeune j'ouvris les yeux à Madagascar.

Françoise Vergès m'ayant invitée à présenter mes livres au Conseil régional de la Réunion dont son père était alors président, je n'avais pu m'empêcher de profiter de cette occasion pour me rendre à Madagascar, la grande île toute proche, où ma fille Sylvie travaillait comme économiste. J'étais à mille lieux de me douter que ce séjour serait catastrophique. À peine avais-je mis le pied chez Sylvie que ce fut mon tour de faire une mauvaise chute. Je glissai au beau milieu de la salle à manger et me démis le genou droit. Le kinésithérapeute, appelé en urgence, m'immobilisa et enferma ma jambe dans une gouttière. Je passai donc près d'une semaine étendue sur un lit dans une chambre trop climatisée pour mon goût. Mince consolation, Magdalen, la cuisinière de Sylvie, m'avait prise en pitié et me préparait de petits plats. Un jour du poulet au lait de coco, un autre des crevettes géantes farcies. Un midi elle déposa devant moi avec des mines de chatte gourmande une petite cocotte en aluminium :

— C'est un *romazava,* murmura-t-elle d'un ton mystérieux. Notre plat national.

J’en avalai une bouchée. C’était une sorte de pot-au-feu cuit avec une profusion de *brèdes,* herbes locales, très prisées, qui donnaient à la viande une saveur inattendue, piquante, fort peu agréable à mon avis. Je ne pus terminer mon assiette car la cuisine ne se prête pas à la politesse ni au faux-semblant. Ce que le palais n’apprécie pas la gorge ne peut l’avaler et l’estomac le digérer. Magdalen, visiblement dépitée, enleva son plateau sans un mot. Quand je fus enfin capable de poser le pied par terre Jacques, le chauffeur de Sylvie, nous emmena découvrir Antanarivo et ses environs.

Madagascar est supposé être une île splendide. Sylvie ne tarissait pas d’éloges à son sujet. Les dépliants touristiques vantaient ses paysages, la couleur de son ciel et de l’océan qui l’entoure. Pour moi, rien de tel. Je fus suffoquée, aveuglée par sa pauvreté. Des hommes et des femmes émaciés et haillonneux s’abritaient dans de véritables porcheries. Certains cultivaient de maigres lopins de terre avec des instruments rudimentaires. Des enfants souffreteux trébuchaient en portant sur leurs dos des bébés visiblement dénutris. Je voyais partout un dénuement bien pire que celui dont j’avais été témoin en Guinée. Peut-être les années que j’avais passées aux États-Unis avaient-elles exacerbé ma sensibilité ou ma sensiblerie, qu’on l’appelle comme on voudra. Si aucune société n’est plus inégalitaire que la société des États-Unis, pour être face à face avec les déshérités, il faut se rendre dans les quartiers misérables, les ghettos où ils sont parqués. La misère n’y est pas visible à l’œil nu. À Madagascar elle s’étalait partout.

Pour me changer l’humeur, Jacques avala les 159 kilomètres qui nous séparaient d’Antsirabe. C’était une station thermale connue depuis le temps de la colonisation. Les privilégiés venaient y jouir de la douceur du climat. Le sultan du Maroc, Mohammed V, y avait passé une partie de son exil. Loin de la soulager, Antsirabe augmenta ma déprime. Vraiment le monde était divisé en deux parts inégales : celle des nantis et celle des opprimés qui ne savourent aucun plaisir. Je devins de plus en plus sombre. Richard eut alors l’idée de m’emmener au parc naturel d’Andasibe. Loin des agglomérations urbaines qui me faisaient tant horreur, je serais bien obligée de me concentrer sur les aveuglantes beautés de la nature. Nous réservâmes une

chambre au Vakona Forest Lodge Hotel dans une zone forestière.

Nous y arrivâmes à la tombée de la nuit et il est certain qu'à ce moment-là je fus saisie par le charme mystérieux de l'endroit. Les arbres montaient si haut qu'ils barraient le ciel et formaient une voûte autour des pavillons en rondins, disséminés dans la verdure. Nous bûmes des grogs jusqu'à plus soif devant une immense cheminée où flambait un feu de bois. Hélas le lendemain j'eus la mauvaise idée de suivre Richard pour admirer la principale attraction de l'endroit : les lémuriens. On nous en rebattait les oreilles depuis New York. Les lémuriens, paraît-il, n'existent qu'à Madagascar où aucun prédateur ne les attaque. Avec d'autres touristes il fallut d'abord cheminer près d'une heure à travers un épais sous-bois. Je trébuchais sur le sol spongieux qui à chaque pas avalait les semelles de mes chaussures. Nous arrivâmes enfin à un cours d'eau que nous traversâmes dans des barques conduites par des gardes forestiers. Dans un îlot les lémuriens étaient préservés de tout danger. Imaginez un grouillement d'animaux, aussi gros que des matous de belle taille, couverts d'une soyeuse fourrure noire et blanche, les yeux ronds, si familiers avec l'homme qu'ils se logeaient sur ses épaules, sa tête, son cou. J'ai horreur des animaux à tel point que je supporte difficilement la proximité des chats et surtout des chiens. Tandis que les visiteurs prenaient avantageusement des photos étreignant ou caressant des lémuriens, mon seul souci était de fuir. Mais je dus attendre le bon vouloir des gardes forestiers pour revenir à l'hôtel, transie, car le matin était très froid, épouvantée.

Après une telle expérience nous revînmes dare-dare à Antanarivo. Une Italienne, amie de Sylvie, nous invita à une soirée de bienfaisance qu'elle organisait pour les enfants déshérités dans sa fondation. Le prix des places était exorbitant, mais ce séjour à Madagascar avait été un tel ratage que je tirai ma meilleure robe de ma valise et Richard son meilleur costume. Bien que la fondation fût laïque, elle ne cachait pas ses orientations religieuses. L'invité d'honneur était le Père Pedro, un prêtre argentin d'origine slovène, qui devait prendre la parole après le dîner. Le Père Pedro était

connu à travers le monde car il avait fondé de nombreux orphelinats à Madagascar. En attendant qu'il entame son homélie, des serviteurs en costume traditionnel disposaient sur des tables basses des plats remplis de toutes sortes d'amuse-gueules et de petites cocottes en aluminium. Avant même de les ouvrir, j'en devinai le contenu : c'était le fameux *ramazova*, méconnaissable cette fois, délicieux et parfumé. Surprise, je me servis à plusieurs reprises. Quand les serviteurs eurent débarrassé les tables le Père Pedro monta sur l'estrade. C'était un bel homme, la barbe fleurie et les cheveux grisonnants. Sa voix était inimitable : profonde et sonore.

— Laissez venir à moi les petits enfants, s'exclama-t-il.

Puis il décrivit l'incomparable et merveilleuse connivence qui existe entre Dieu et les petits enfants. Bientôt je fus transportée comme si j'entendais la parole divine elle-même. Je ne suis pas croyante. Traînée de force à l'église j'y ai bâillé plus souvent qu'à mon tour. Mais ce soir-là écouter cette voix sublime que portait la nuit éveillait en moi une profonde émotion. Je comprenais qu'il ne fallait pas seulement être offusquée par la pauvreté de Madagascar, mais en rechercher les causes et les dénoncer. Comment y parvenir ? Mes pensées fusaient de toutes parts. Brusquement l'obscurité revint m'aveugler. Tout s'était encore produit dans ma tête. Je dois souligner que ce voyage rêvé ne fut pas sans conséquences dans la réalité. Le lendemain je me précipitai au bureau où une petite équipe préparait le journal du campus et je proposai ma collaboration. La rédactrice en chef me regarda dans les yeux.

— Vous savez que votre contribution ne sera pas payée, fit-elle.

Je haussai les épaules :

— Il ne s'agit pas de cela, rétorquai-je. Je tiens simplement à faire une contribution.

Mon article fut accepté et parut le mois suivant. Il s'intitulait : *La Traversée d'un mythe. Mon Voyage à Madagascar.* Peu après je reçus une lettre aigre-douce de l'association des étudiants malgaches de Columbia. Elle fustigeait ceux qui ne passent que quelques jours dans un pays

et s'arrogent le droit de l'expliquer. Qu'importe ! J'avais soulagé ma conscience.

Pendant de longs mois, j'eus de nombreuses activités nocturnes imaginaires mais je ne fis aucun voyage. Tantôt je me promenais le long de la Hudson River, m'arrêtant à l'embarcadère des bateaux de la Circle Line. Tantôt je gravissais à pied les escaliers de l'Empire State Building jusqu'à la plateforme où les touristes admirent l'étonnante diversité des toits de la ville. Un jour je courus le marathon si médiatisé de New York et pris le départ au Verrazano Bridge parmi plusieurs milliers de participants. J'arrivai bonne première, détrônant le tenant du titre, un certain Seneca Papagallo d'Addis-Abeba. Là où l'affaire devint carrément abracadabrante, c'est que ce Seneca Papagallo n'était pas un Éthiopien. C'était le fils d'un couple de Guadeloupéens, adeptes du Rastafari, partis à l'appel de Haïle Selassie. Seneca avait grandi dans la musique de Tabou Combo et de Kassav. Il fut si heureux de ma victoire qu'il nous invita, Richard et moi, à la fêter dans un restaurant éthiopien : The Blue Moon, situé à Brooklyn. Je n'étais pas retournée dans ce quartier depuis le temps d'Adoremus. Je ressentis la même nostalgie car mon séjour à Macomb ne m'avait pas en fin de compte rapprochée du monde africain-américain. Je demeurais loin de ce monde qui souffre, qui se bat, dont chaque minute d'existence est une victoire. Où étais-je quand des policiers criblaient le corps du malheureux Amadou Diallo de quarante-six balles ? Que faisais-je quand une autre escouade abattait Sean Bell la veille de son mariage, au sortir de la boîte de nuit où il avait enterré sa vie de garçon ? Tous les crimes de cette Amérique raciste, de cette Amérique que je ne connaissais pas, mais dont j'entendais par intervalles les éclats de voix meurtriers, revenaient me suffoquer. Cependant la bonne humeur de Seneca pansa mes réticences habituelles. Il était aussi familier qu'Adoremus des dancings de Brooklyn et il nous emmena dans plusieurs d'entre eux.

Depuis que ma jambe droite était hors d'usage, j'étais débarrassée de la pénible obligation de danser. Je pus rester assise à une table buvant et riant avec mes compagnons. Quand ceux-ci disparaissaient sur la piste je restai seule,

regardant des hommes, des femmes, exceller dans un art que je n'avais jamais su dominer. Je finis comme toujours par repasser dans ma mémoire les événements de ma vie et je revins à ce temps trop court où ma mère était vivante et où sa présence me blessait et m'enchantait tour à tour.

Quand Seneca Papagallo quitta New York il nous promit de nous faire venir en Éthiopie l'année suivante. Il ne tint pas parole. Je ne reçus ni carte ni lettre ni e-mail de lui, ce qui est parfaitement normal s'il n'était qu'un personnage issu de mon imagination. Cependant j'en doute encore. N'ai-je pas connu en chair et en os ce géant débonnaire au sourire lumineux ?

Curieusement un rêve clôtura définitivement la liste de mes voyages et de mes bombances imaginaires. J'avais toujours été une adepte de la médecine asiatique. À Berkeley j'avais fréquenté le centre de massages de San Francisco. À New-York j'allais régulièrement au Salon de Tokyo où des Japonaises piétinaient allégrement mes membres inférieurs et mon dos. Puis le Dr. Zhang-Zhong-Li avait fait irruption dans ma vie. Il m'avait été recommandé par le peintre martiniquais Marc Latamie dont il soignait les allergies. Diplômé de la faculté de médecine de Shanghai, sa spécialité était l'acupuncture et le massage des pieds. Chaque semaine, il débarquait à Riverside Drive. Tout en me bardant le dos avec des aiguilles, il me parlait. De son enfance à la campagne, de ses parents agriculteurs qu'une inondation avait ruinés, de leur décision de partir pour Shanghai, de leur difficulté à s'y faire un trou, puis de son exil aux États-Unis avec la jeune fille qu'il venait d'épouser, de son adaptation douloureuse au Queens, un quartier de New York.

Bien sûr, à présent il avait réussi. Il roulait en voiture. Il possédait son appartement. Il se faisait payer à prix d'or par des sociétés soucieuses du bien-être de leur personnel. Sa fille terminait ses études de médecine. Le Dr. Zhang-Zhong-Li s'exprimait très mal en anglais. Dans sa bouche certains sons étaient carrément incompréhensibles. Cependant cette voix rauque, saccadée, criarde, subissait une curieuse transformation. Elle devenait celle des immigrés de toutes couleurs que la nécessité de la survie oblige à s'exiler mais qui garde intact au cœur l'amour du pays natal. Pour le docteur la

Chine était un paradis. Il se rendait chaque année à Shanghai où il avait acheté un appartement. Les services médicaux étant hors de prix aux États-Unis, c'est là que sa famille et lui se faisaient soigner tous leurs bobos. Quelques années auparavant sa femme avait été opérée d'un cancer à l'estomac. Lui s'était fait remplacer toutes les dents ce qui lui valait un blanc sourire de star. Comme il avait gardé une énorme parentèle à Shanghai, il ne cessait de me proposer de m'y organiser un séjour.

Un mois de février un colloque sur Lafcadio Hearn se présentant à point nommé à Tokyo, je finis par accepter de faire une escale de quelques jours à Shanghai. Mes nombreuses invitations dans les universités de Tokyo, Kobe, Sapporo ou Osaka avaient fait de moi une inconditionnelle du Japon. Son élégance et son apparente sérénité m'emplissaient d'un sentiment de respectueuse humilité. Dès le sortir de l'aéroport je compris que la Chine était tout autre chose. Je n'avais jamais vu pareil chaos. Des hommes, des femmes, des adolescents couraient dans tous les sens. Les uns zigzaguaient sur des bicyclettes, les autres sur des scooters. Des policiers, ridiculement coiffés de casques coloniaux, s'efforçaient de mettre de l'ordre dans la circulation. Peine perdue ! Les voitures se dirigeaient dans toutes les directions. Certaines s'affalaient au beau milieu de la chaussée et créaient des embouteillages.

Dès le départ l'organisation du Dr. Zhang-Zhong-Li se révéla des plus médiocres et ce voyage en Chine fut très vite ravalé au rang des échecs. Nous fûmes logés dans un hôtel sans confort, bondé d'Américains moyens, de l'espèce bavarde et curieuse, prête à engager la conversation avec de parfaits inconnus sur tous les sujets, même les plus intimes. Les repas étaient servis dans d'immenses restaurants casernes où la clientèle était strictement composée d'étrangers. La nourriture n'y était pas mauvaise, mais on aurait pu trouver mieux dans n'importe quel Monsoon de New York. À force nous nous laissâmes circonvenir par Bob et Annette, un couple de restaurateurs originaire de Pittsburg. Depuis trois ans ils se rendaient régulièrement à Shanghai car Annette souffrait de violentes douleurs articulaires que les médecins américains ne

parvenaient pas à soulager. Ils possédaient un carnet d'adresse où je puisai sans vergogne : des acupuncteurs, des masseurs pour les pieds, des masseurs pour les mains, des spécialistes du shiatsu japonais, des spécialistes de la boxe thaï, des spécialistes du tai-chi, des spécialistes du yoga. Grands amateurs d'exercice physique ils nous entraînaient dans des randonnées à pied à travers la ville qui duraient des heures. Je claudiquais tant bien que mal, bonne dernière.

— Ne vous laissez pas impressionner par cette tapageuse modernité, nous disaient-ils, désignant les hideuses tours ultra-modernes. Shanghai, c'est aussi autre chose. Certains quartiers sortent droit du Moyen Âge.

Pour prouver leurs dires ils nous guidaient dans des voisinages où de petites maisons en bois peintes en brun s'empilaient les unes contre les autres. Des jardinets soigneusement entretenus alternaient des parterres de tulipes, de dahlias ou de plantes potagères. C'était la Chine de l'almanach Vermot. On s'attendait presque à croiser des hommes aux cheveux coiffés en longue tresse, leur serpentant au milieu du dos. Chaque fois, ma vue provoquait une émeute. Les gens sortaient en foule sur le devant des portes pour me dévisager. Ce n'était pas les ricanements moqueurs et humiliants qui m'avaient tant affectée en Inde. Ce n'était pas non plus l'indifférence des Indonésiens. C'étaient des sourires chaleureux et des signes amicaux. Tout le monde voulait me serrer la main ou se faire photographier à mes côtés. Ceux qui parlaient anglais, mais le fait était rare, me demandaient mon adresse.

Bob et Annette nous conduisirent aussi au Bund. Le Bund était l'ancien cœur financier de la ville où s'alignaient les principales banques et les maisons de commerce étrangères. C'était un endroit surprenant traversé par la rivière Huangpu. Le soir les bateaux qui la parcouraient s'illuminaient et créaient un décor de féerie. Le Bund regorgeait de restaurants qui nous étaient interdits car on n'y acceptait pas nos tickets repas. Je regardai avec envie les dîneurs élégants descendant de voiture. Hommes en costumes Mao, boutonnés jusqu'au col, femmes drapées dans des ensembles dignes des plus grands couturiers. Le Blue Elephant m'impressionnait

particulièrement. Devant s'intensifiait le ballet des limousines et on apercevait une large terrasse descendant vers la rivière où des serviteurs s'affairaient autour des convives. J'étais bien décidée à prendre là notre dernier gueuleton à Shanghai. Mais notre soirée d'adieu fut bien différente de ce que j'avais imaginé.

Comme nous quittions notre hôtel, moi descendant les marches péniblement, nous fûmes abordés par un jeune homme de vingt ou vingt-cinq ans, vêtu à la façon traditionnelle d'une tunique et d'un pantalon de toile très large.

— Je m'appelle Lin-Pao. Ma mère m'envoie vous inviter à dîner, sourit-il. Il s'exprimait parfaitement en anglais. Lui feriez-vous cet honneur ? Elle serait si heureuse.

Nous nous regardâmes avec surprise. Sa mère ? Qui était-ce ?

— Elle vous connaît parfaitement, poursuivit le jeune inconnu qui me regarda. Elle a lu tous vos livres.

Puis il se tourna vers Richard et corrigea :

— Du moins tous ceux que votre mari a traduits en anglais.

Aucun émissaire ne pouvait être plus gracieux que celui-là. Dévorés par la curiosité nous le suivîmes jusqu'à l'arrêt de l'autobus où je fis mon habituel effet. Mais moi je n'avais d'yeux que pour le spectacle de Shanghai dans la nuit que nous traversions en diagonale, étincelant de tous les feux de ses affiches et de ses panneaux publicitaires.

Au bout d'une demi-heure nous atteignîmes un de ces quartiers que le modernisme n'avait pas touchés où des maisonnettes bordaient des ruelles pareilles à des dessins d'enfant. Une de ces maisonnettes était brillamment éclairée, portes et fenêtres grandes ouvertes. Une foule nous y attendait et ce fut un échange de salutations, voire de baisers, comme si nous retrouvions des amis de longue date. La mère du jeune homme se présenta.

— Je m'appelle Piu-Dong.

Puis elle me serra longuement contre sa poitrine et me souffla :

— Moi aussi, je suis écrivain. J'écris des livres pour enfants mais comme mon mari est un opposant notoire ces livres ont été interdits par le régime. Mon seul vœu est de réunir assez d'argent pour rejoindre mon mari qui a dû s'enfuir en Corée du Sud pour échapper à la prison. Avant de goûter aux plats que nous vous avons préparés, portons un toast à la liberté d'expression qui n'existe pas chez nous.

Nous trinquâmes puis nous prîmes place autour de la table. La cuisine chinoise s'est imposée à travers le monde. Même ceux qui n'y ont jamais goûté ont entendu parler du potage aux ailerons de requin, du canard laqué ou du poulet aux champignons noirs. Ce qui fait la différence, c'est la succulence de ces mets archi-connus. Je ne saurais décrire le repas que nous fîmes dans cette humble demeure, entourés d'inconnus aux visages souriants. Il y eut d'abord un potage aux pointes d'asperges et aux crevettes. Ensuite des beignets de fruits de mer. Puis une sorte de paella à la chinoise comme je n'en avais jamais goûté. Piu-Dong était assise à ma droite. Parfois nous nous serrions la main avec affection. Je ne saurais expliquer pourquoi ce fut mon dernier repas en rêve.

18.

Qui voit Ouessant voit son sang

À quel moment Paris est-elle devenue une ville pluvieuse ? Je ne saurais le dire. Quand je feuillette l'album de mes souvenirs, heureux ou malheureux, là n'est pas la question, ils sont toujours illuminés de soleil. Autrefois dans mon souvenir Paris était véritablement la Ville Lumière. Le jour, la lumière était dispensée à profusion par le soleil, le soir par les nombreux réverbères et lampadaires qui poussaient sur les trottoirs. Quand j'étais jeune j'aimais beaucoup marcher. J'allais d'un bon pas de mon foyer rue Lhomond au lycée Fénelon, rue de l'Éperon, près du carrefour Saint-André-des-Arts. Le midi, je remontais jusqu'à l'Institut des Études hispaniques, rue Gay-Lussac où mon amie Jocelyne préparait une licence d'espagnol. J'éprouvais pour Jocelyne une amitié qui avait les couleurs de la passion. Brune et chevelue, comme une Indienne qu'elle était à moitié, elle avait grandi dans les diverses colonies où son père exerçait sa fonction de magistrat, au Sénégal principalement. Elle possédait un cosmopolitisme qui me fascinait et une assurance qui me faisait honte de mon peu de confiance en moi.

Méprisant, l'une et l'autre, les restaurants universitaires où la nourriture était fadasse et servie dans d'inélégants plateaux de métal, nous trottions jusqu'aux Gobelins. Coincé contre le célèbre bar, le Canon, se trouvait un troquet turc où l'on vendait du kebab, mets rare et original nous semblait-il, qui n'avait pas encore fait la conquête de Paris. Comme le restaurant n'était pas plus grand qu'un mouchoir de poche, nous nous asseyions dehors au soleil sur un banc avec nos sandwiches. De sa belle voix chaude, Jocelyne déclamait des extraits des poèmes de Nicolas Guillen qu'elle adorait :

Aquí hay blancos y negros y chinos y mulatos

Desde luego, se trata de colores baratos,

Pues a través de tratos y contraltos

Se han corrido los tintes y no hay un tono estable.

Des hommes qui passaient sifflaient lascivement en nous voyant assises côte à côte ou esquissaient des gestes suggestifs. Secrètement cela me ravissait, même si j'affectais comme Jocelyne des airs outragés. Voilà que soudain j'étais devenue un objet de convoitise et de désir. Je ne comprenais pas que cette métamorphose était simplement due à l'exotisme.

De la même manière pour me rendre chez mes sœurs j'allais à pied jusqu'à la gare du Nord chercher les autobus qui me rapprocheraient de chez elles. Les autobus étaient alors ouverts à l'arrière. Influencée par Aragon, dont j'avais lu et relu le roman *Les Voyageurs de l'impériale,* je ne prenais jamais place à l'intérieur et préférais rester griller au-dehors. Je regardais de tous mes yeux ce qui se passait autour de moi. J'étais née dans un petit pays somnolent. Sur les routes peu de voitures à part les autocars dont les chauffeurs se défiaient à la course et qui versaient souvent dans les fossés. Voilà que j'étais catapultée dans une métropole coloriée, bruyante et agitée. Paris ne me faisait pas encore peur puisque je n'y avais vécu aucun événement douloureux. Elle m'excitait agréablement. Quand j'en avais le temps j'allais flâner jusqu'à la gare du Nord. J'adorais cette gare. Le soleil bondissait à travers les verrières, inondait la foule des voyageurs pareils à des cohortes de fourmis toc-toc, courant dans toutes les directions, se dépassant, s'entrecroisant, se heurtant, les bras chargés d'enfants, de paquets et de valises. Qui étaient-ils ? D'où venaient-ils ? Où allaient-ils ? Cette mystérieuse agitation impénétrable comme celle de la vie ne cessait de me séduire.

Ce fut sous un soleil de plomb qu'entourée de mes sœurs j'accompagnai Sandrino à l'étroit dans une boîte de pin vernissé à l'aéroport d'Orly. La compagnie Air France avait remplacé depuis peu le train maritime. Je n'arrivais pas à sangloter comme mes sœurs. Je m'imaginais le chagrin de ma mère. D'ailleurs elle est morte quelques mois plus tard, le cœur brisé sans doute par ce décès et oubliant qu'elle avait d'autres enfants à s'occuper. Je ne cesse de me demander ce qu'aurait été mon existence si ma mère n'était pas morte si tôt. Telles que les choses sont, j'éprouve un vide immense, un

sentiment de béance énorme. Elle n'a jamais pris aucun de mes enfants sur ses genoux. Elle n'a jamais eu vent de mon premier mariage avec Condé. Surtout elle ne m'a jamais vue devenir un écrivain. Aurait-elle aimé mes livres ? Aurait-elle apprécié l'image que je donne d'elle ? Aurais-je écrit *Victoire, les saveurs et les mots* si elle avait été en vie ? Absente elle a exercé une influence considérable sur moi. Que se serait-il passé si elle avait été présente ?

Ce fut aussi sous le soleil que je me suis mariée les deux fois. Les deux fois ? La première, malgré son issue douloureuse, j'en suis sûre. Des instantanés en font foi qui représentent un groupe clairsemé, arborant des sourires de circonstance et donnant dos aux platanes feuillus de la place de la mairie du XVIII^e^ arrondissement. La deuxième fois, j'avais des doutes. Je préfère me concentrer sur l'ensemble de coton blanc commandé pour quelques sous aux Trois Suisses. Manquais-je à ce point d'argent ? En tout cas il fait bon effet dans l'album de mariage dont Richard et moi sommes si fiers.

Ce fut aussi sous le soleil que j'avais incinéré mon fils au Père-Lachaise, entourée d'un groupe d'endeuillés qui ne savaient maîtriser leur douleur, trop grande pour leurs cœurs. Jacques Martial avait lu un beau poème alors que nous nous abîmions en prière dans un salon funéraire. Quelques mois plus tard ma fille Aicha avait porté l'urne contenant les cendres de Denis à la Guadeloupe. Mon frère étant empêché par la maladie et devenu grabataire, c'est avec ma belle-sœur que j'avais dû mener de périlleuses négociations pour obtenir une place dans le spacieux caveau qu'ils possédaient au cimetière de Basse-Terre. Je comprends maintenant que je ravivais leur chagrin. L'année précédente ils avaient enterré George, leur fils favori, un trentenaire, qui avait perdu le contrôle de sa voiture et s'était écrasé sur un des manguiers bordant la route droite et sans mystère de Morne-à-l'Eau. Finalement c'est sur le cercueil de George que nous avions posé l'urne qui contenait les restes de son cousin, comme lui arraché trop tôt à l'affection des siens. Le souvenir de cette cérémonie macabre m'obsède encore aujourd'hui.

Pour finir sur une note un peu moins triste c'est par un après-midi ensoleillé que j'appris la naissance de Raky, ma

première petite-fille. C'était jour d'élection en France. La gauche exultait. L'alternance était enfin réalisée, François Mitterand ayant été élu à la présidence de la République. Moi, j'avais trop médité Yves Benot qui déclare : « De gauche ou de droite, une métropole reste une métropole », pour me réjouir de ces aléas politiques. Je n'avais qu'une seule pensée : cette petite fille fragile débarquant dans cette terrible existence d'où, comme dit le proverbe africain, on ne sort pas vivant.

Quand Paris se métamorphosa en cité grise, toute de crachins où les averses, les coups de vent, les rafales de pluie succédaient aux giboulées, je ne songeai plus qu'à la fuir. En effet bien qu'à New York l'hiver soit souvent polaire, au moins le soleil trône toujours dans le ciel. Il ne possède ni force ni chaleur, mais irradie tout juste un peu d'éclat. Jusqu'à une époque récente je ne connaissais guère la France. À l'exception du mont Saint-Michel que mes parents adoraient, je ne sais plus pour quelle raison. Je crois qu'ils y avaient passé leur lune de miel ou quelque chose d'approchant. À cause de cela, enfant puis adolescente excédée et boudeuse, je dus à plusieurs reprises prendre place dans un véhicule de location que mon père conduisait à quarante à l'heure, calant, s'embrouillant dans les vitesses, et répétant à chaque minute avec force :

— Pas à dire ! La France est un beau pays.

Dans sa voix transparaissaient son admiration et son aliénation de colonisé. Quand mes parents m'emmenaient de force au mont Saint-Michel, je n'appréciais guère cet étrange îlot rocheux baignant dans l'eau à certains moments, les pieds au sec à d'autres. Parmi la foule considérable des visiteurs on comptait de larges proportions de religieuses à cornettes et de prêtres en soutane. Les prêtres italiens portaient d'élégants chapeaux de feutre qui me ravissaient. Ma mère m'entraîna dans la basilique où un évêque donnait sa bague à baiser. Un chœur de séminaristes chantait le *Stabat Mater* de Pergolèse. Malgré ma mauvaise humeur je fus transportée.

Quand Paris changea de nature, Richard et moi modifiâmes nos habitudes. Nous louions une voiture et partions à l'aventure. Nous n'avions pas peur des kilomètres, nous dévorions les autoroutes et les routes nationales. J'aimais tout spécialement me rendre chez Madeleine Hage qui avait restauré une ancienne magnanerie à La Bruyère dans les Cévennes, non loin de la petite ville de Ganges qui offrait lors de son marché dominical les épices les plus variées : safran, curcuma, coriandre, cumin, ras-el-hanout. Madeleine et moi organisions des tournois culinaires. Sa spécialité était le coq au vin, plat bien français, qui enchantait le palais américain de son mari, Jerry. Moi, je préférais le jambalaya ou les tajines. Quelquefois une voisine anglaise intervenait avec des currys de poisson et nous faisions la fête dans la cour sous un carré de ciel qui s'assombrissait lentement.

J'aimais aussi me rendre à Nice chez Amy qui partageait son temps entre la France et Washington. Malheureusement comme elle était une fervente adepte des surgelés Picard, entre nous il n'y avait pas de compétition culinaire.

Nous prenions souvent la direction opposée et faisions route vers le Nord chez Letizia Galli. Elle habitait les Roches Noires à Trouville dans l'immeuble même où planait encore le souvenir de Marguerite Duras. Si Richard adorait cette plage qui lui rappelait celle où il avait couru dans son enfance, j'étais plus réservée car Trouville n'est pas lumineuse, loin de là. Je dois avouer pourtant que les rares fois où le soleil passait la tête hors des nuages tout se transfigurait et se dotait d'une surprenante beauté. La mer se parait de ces teintes fastueuses qui ont fait rêver tant de peintres. Avec Letizia pas de tournois culinaires non plus. Elle ne supportait que la cuisine italienne. En particulier le risotto avec des moules et des pointes d'asperges ou la salade de haricots blancs mêlés à des crevettes.

Un jour dans mon courrier une enveloppe m'intrigua. Rectangulaire et banale, elle portait cette curieuse inscription en en-tête : Ouessant, dernière terre de Bretagne avant l'Amérique. Il y avait dans ces mots comme un appel mystérieux. Je l'ouvris d'un doigt curieux. Elle contenait une invitation à un festival à l'île d'Ouessant. Je ne connaissais

guère la Bretagne et je ne m'y étais rendue qu'une ou deux fois. À Douarnenez chez Simone Gallimard qui n'était pas seulement mon éditrice mais une amie sincère et généreuse. À Saint-Malo où j'avais pris part au festival du livre Étonnants Voyageurs.

J'aurais peut-être refusé cette invitation si, coïncidence des coïncidences, la télévision n'avait diffusé un documentaire illustrant les îles de la Bretagne : Bréhat, Batz, Belle-Île-en-Mer, Ouessant, Molène, Groix. Richard fut transporté par tant de splendeur naturelle et notre décision fut prise malgré les commentaires d'esprits chagrins.

— Vous fuyez la grisaille et la pluie. Pourtant vous allez en Bretagne. Là vous serez gâtés.

Rien n'y fit.

Raisonnables cette fois, nous prîmes le train. Nous n'attendions rien de Brest qui, nous le savions, avait été entièrement détruite par les bombardements de la Seconde Guerre mondiale et rebâtie sans grande originalité. Mais dès le petit port de Conquet le miracle se produisit. Un ciel éblouissant nous coiffa tandis que le bateau dansait et chaloupait sur la mer et que tous mes fantasmes reprenaient force et vigueur. Je n'ai peut-être pas suffisamment parlé de la mer et des sentiments mêlés qu'elle m'inspire. Elle me fait peur, c'est un fait. À cause de toutes les bêtises avec lesquelles Adélia remplissait ma tête et celle de Michelle quand nous étions enfants. Mais c'est surtout son immensité souveraine qui m'impressionne. Un rien, un souffle de vent l'encolère. La nuit son rire, pareil à celui d'une femme folle, comme le dit le proverbe antillais, pénètre jusque sous les couvertures.

Quand j'accompagnais mes parents à la plage de Viard, je refusais de regarder les vagues. Roulée en boule, je rêvais d'enfouir ma tête dans le sable.

— Que cette enfant est peureuse ! déplorait ma mère, s'enduisant les bras d'huile de carapate qui tenait lieu de crème solaire. Comment pourra-t-elle affronter la vie ?

Oui, comment ai-je pu l'affronter ? Après avoir vu le film *Le Grand Bleu* je fus assaillie par un cauchemar récurrent.

Perdue dans ses profondeurs je ramais comme je pouvais entre banc de corail et banc de méduses. Je frôlais des poissons ; des requins blancs me montraient les dents. Non avec agressivité. Dans une sorte de rictus moqueur. Aucune lumière. Aucun bruit. J'allais certainement mourir au fond de ce caveau liquide. Et pourtant en même temps, la mer me fascine, je l'adore. Les savants m'ont appris qu'un jour elle recouvrira l'univers et que son empire ne connaîtra pas de limites. La terre sera lavée de ses petitesses, de ses mesquineries, de ses souffrances et de ses deuils. Nul ne saura où se trouvaient un jour la Guadeloupe ni la Martinique. De grandes plaques couvertes de fleurs barbares dériveront. Il n'y aura plus d'humains. C'est pour toutes ces raisons confuses que j'ai intitulé un de mes derniers romans *En attendant la montée des eaux*. L'action se passe en Haïti dont on connaît les malheurs. Les personnages aussi sont durement éprouvés. Je voulais signifier que tout cela est passager et qu'un autre temps de paix et de bonheur viendra.

Dans le bateau qui nous emmenait à Ouessant, un écrivain dont je connaissais le visage mais dont je ne parvenais pas à me rappeler le nom s'assit familièrement près de nous.

— Cette traversée est une des plus dangereuses qui soit, nous dit-il. On ne compte pas les naufrages. Le pire est que les grains les plus violents surprennent les marins en pleine mer et qu'ils ne peuvent rien pour s'abriter.

Malgré ces paroles peu optimistes, nous arrivâmes sans encombre à Ouessant. Sur la jetée nous attendait un groupe parmi lequel un vieillard vêtu comme un druide qui était le père de la directrice du festival. C'est sous ce patronage étrange que nous nous rendîmes au centre de l'île. Le festival s'abritait sous une immense tente qui tenait lieu de réfectoire. À côté d'elle dans une bâtisse en pierre, probablement une salle des fêtes, avait lieu la réception d'accueil. Des jeunes vêtus de jolis costumes traditionnels servaient des bolées de cidre, des pâtés à la viande et des crevettes farcies. Parmi les festivaliers je retrouvai avec plaisir mon vieil ami, l'Haïtien

Rodney Saint-Éloi. Fixé au Canada, il dirige une maison d'éditions, Mémoire d'Encrier, dans laquelle j'ai publié un livre pour la jeunesse intitulé *Conte cruel.* Je fus assaillie par une Martiniquaise qui me promit de me soigner :

— Laissez-moi faire ! clama-t-elle. Je vais vous débarrasser de cette canne. À la fin du festival vous trotterez comme une chèvre.

Désormais elle vint me tirer du lit chaque matin, mais ses massages et ses impositions des mains n'eurent malheureusement aucun effet.

Je tombai en amour pour Ouessant non seulement à cause de la beauté spectaculaire et sauvage de l'endroit mais aussi à cause de l'atmosphère du festival. C'était une réunion simple et bon enfant. Aucun des invités ne se prenait au sérieux et ne traitait les autres avec des airs supérieurs. Certes sur les estrades on discutait constamment de littérature mais c'était avec humilité, tout le monde savait bien que la déesse Littérature est tolérante et accepte de bon cœur tous ceux qui s'inclinent devant elle. Le thème central était le suivant : Existe-t-il une littérature insulaire ? Personnellement, je ne le crois pas. Cela reviendrait à accorder trop d'importance à la provenance géographique et à ne pas tenir suffisamment compte des multiples éléments qui s'agrègent pour former une personnalité. Être née en Guadeloupe, dans une terre entourée d'eau de tous côtés, comme disaient les bons vieux manuels scolaires, me paraît moins important que d'avoir vécu si longtemps aux États-Unis d'Amérique et d'y avoir trouvé ma « liberté d'expression ».

Dès le premier soir nous nous rendîmes au pub le Ty Korn où Ronan le patron servait un excellent punch. Je n'aime guère le rhum, je l'ai dit. Pourtant retrouver du punch par une nuit venteuse, traversée des sons plaintifs des cornes de brume dans ce cadre si particulier, me donna l'impression comme des années plus tôt à Tokyo de tomber sur une vieille connaissance. Ronan s'assit auprès de moi.

— Pendant deux ans j'ai bourlingué, me dit-il, sur un bananier qui faisait toutes les îles des Antilles. Mon coin préféré est Saint-Barthélemy. Vous connaissez ? Quand vous

vous plaignez de la colonisation, nous autres Bretons, nous sommes les premiers à vous comprendre, même ceux d'entre nous qui n'ont jamais quitté le pays. Nous aussi, le pouvoir central a voulu nous priver de notre langue et l'a chassée des écoles. Les enfants qui osaient la parler étaient sévèrement punis. Notre culture tout entière a été ridiculisée et méprisée. Vous avez sûrement entendu les blagues qui courent sur Bécassine. On nous a fait la réputation d'être alcooliques. On a raillé notre foi dans le surnaturel, dans tout ce qui n'est pas le matérialisme et le profit.

Je l'écoutais avec surprise et pour rendre hommage à cette amitié naissante j'avalai un deuxième punch qui m'expédia *ad patres.*

Chaque soir du festival avait lieu un événement plaisant. Une fois ce fut un concert de musique celte qui excita mon enthousiasme. Une autre fois ce fut un concert de musique antillaise des plus inattendus. Un groupe de jeunes Guadeloupéens et Martiniquais, établi à Quimper, donna de la voix jusqu'aux premières heures du matin. Maëva, la chanteuse, prétendit avoir lu tous mes livres, mensonge qui me fit plaisir. Je n'avais jamais eu l'occasion de m'entretenir avec une deuxième génération. En conséquence j'avais bien l'intention d'en profiter.

— Je me suis toujours demandé ce que cela fait d'être née en France, de considérer ce pays comme le sien.

— Être née là-bas ou en France, quelle différence ? La Guadeloupe est un département français.

Je tentais d'expliquer ce que ma génération avait ressenti à propos de son identité. Elle fronça le sourcil, mal convaincue.

— Est-ce que cela veut dire que vous vous sentez africaine ? Ou américaine alors ?

Nous fûmes invités à dîner chez des voisins. Un couple d'instituteurs, Mahel et Anne, qui pendant l'année scolaire vivait à Lorient. Pas plus haute que trois pommes et le visage ridé comme une pomme de terre, Anne me parla d'abord comme une vraie maîtresse d'école.

— La cuisine bretonne, déclara-t-elle doctement, va à l'essentiel sans détour ni complexité. Elle met un point d'honneur à préserver les qualités originelles de chaque produit. La mer lui offre ce qu'elle a de meilleur : raie, crabe et brulots.

Puis elle s'adoucit.

— Qu'est-ce qui vous a donné votre goût pour la cuisine ? me demanda-t-elle.

— Je ne sais pas, répondis-je. C'est comme si vous me demandiez ce qui m'a donné le goût d'écrire. J'ai commencé à cuisiner au même moment que j'apprenais à écrire et à compter.

Après cela nous nous approchâmes de la table de la salle à manger sur laquelle étaient posés de nombreux plats.

— Je vous ai préparé des rillettes de maquereau, fit-elle découvrant l'un d'entre eux. Parce que le maquereau ne coûte pas cher, on a tendance à le mépriser. Pourtant c'est un poisson merveilleux avec sa chair blanche et savoureuse. Bien meilleur que le saumon dont on fait tant de cas.

En effet ces rillettes étaient excellentes.

— Passons, dit-elle ensuite, au far d'Ouessant. C'est une recette spécifique à l'île. Autrefois les habitants faisaient cuire le far dans leur cheminée.

Elle en coupa une tranche d'un air inquiet.

— Un bon far, dit-elle, doit être moelleux à l'intérieur et croûté sur le pourtour et le dessus.

Après l'avoir goûté elle parut satisfaite et remplit nos assiettes. Pendant ce temps Mahel versait sans arrêt du cidre dans nos verres.

— Nous passons toujours Noël à Ouessant avec nos deux filles et leur famille, nous dit-il. C'est en hiver qu'il faut venir ici, non en cette saison où les touristes à vélo encombrent nos routes et nos plages. À ce moment-là il n'y a guère plus de cinq cents habitants. L'île appartient tout entière à la mer.

Sans contredit la virée nocturne la plus spectaculaire fut la visite aux phares. Surtout au phare du Creach, un des plus puissants qui existe au monde. Quand nous quittâmes le village la nuit était sans étoiles. Seuls trouaient l'opacité les phares du minivan dans lequel nous étions entassés. Personne ne parlait. Une sorte de frayeur clouait nos lèvres. Je croyais voir d'inquiétantes formes d'animaux préhistoriques détaler autour de nous. J'étais médusée. Sur la côte les phares apparurent brusquement, monumentaux, enveloppés d'une épaisse brume blanchâtre. Leurs yeux impitoyables balayaient la mer et l'horizon. Au Creach nous nous trouvâmes emportés dans une rotation de lumière qui nous annihilait. Face à l'inconnu nous sentions dans nos êtres l'appel d'espaces inconnus qui nous interpellaient à travers l'immensité. Je me rappelais cette phrase qui m'avait tellement intriguée : « Ouessant, dernière terre de Bretagne avant l'Amérique. » C'était la vérité. Nous nous tenions vraiment au bout de la terre.

Cependant je m'enflammai définitivement pour Ouessant quand Ronan me confia son histoire un soir où nous buvions des punchs dans la quiétude de Ty Korn.

— Au XIX^e^ siècle, fit-il, Ouessant était surnommée l'île aux femmes. L'île n'était alors peuplée que de matrones, courageuses, vêtues de noir, qui le dimanche s'asseyaient sur les bancs de l'église leurs enfants dans les bras. C'est que la mer est trop violente par ici pour qu'un pêcheur y gagne sa vie. Les hommes étaient obligés de s'engager sur les navires de la marine marchande et de partir à l'autre bout du monde. Ils restaient des mois sans revenir au pays. Pendant la Seconde Guerre mondiale quand les Allemands se sont installés à Ouessant à cause de son intérêt stratégique ils n'ont pas eu de mal à séduire toutes ces esseulées : prestige de l'uniforme, biens matériels importants par ces temps de pénurie. Je ne saurais vous dire combien de descendants d'Allemands se cachent parmi nous. À la Libération il n'y a pas eu de têtes rasées en public. Tout s'est fait dans le secret.

— Y a-t-il des ouvrages qui parlent de cette période ? demandai-je avec intérêt. J'aimerais beaucoup les lire.

Il haussa les épaules.

— Certainement pas, s'écria-t-il. Personne n'a écrit à ce sujet. Vous, une romancière, vous savez bien que toute vérité n'est pas bonne à dire.

Je soupirai.

— Malheureusement ! Les lecteurs préfèrent les histoires édifiantes, carrément menteuses : les mythes en un mot.

Par la vertu de ces confidences, Ouessant changea de personnalité. Ce n'était plus simplement une belle île en mer, frappante par le caractère sauvage de sa nature, mais le théâtre de drames qui s'étaient joués à huis clos.

La veille de notre départ une soirée déjantée eut lieu à Ty Korn, chacun improvisant selon son goût, de la musique, un poème, une chanson. Malgré ma peur du ridicule, je composai une sorte de poème en prose, lyrique à souhait, où j'exprimais les sensations que j'avais ressenties durant mon séjour. Cela enchanta les Bretons présents ce soir-là. Une femme vint me serrer la main, les yeux baignés de larmes.

— C'est merveilleux ce que vous avez dit là, souffla-t-elle.

Vers vingt-deux heures l'épouse de Ronan, qui toute la semaine travaillait à Quimper et n'apparaissait à Ouessant qu'aux week-ends, fit entrer quelques privilégiés dans sa cuisine. Elle avait préparé un pot-au-feu qu'elle avait fait cuire dans une marmite de fonte enveloppée de tourbe.

— C'est la tourbe, m'expliqua-t-elle, qui donne son goût et son liant particulier à ce plat. Il ne peut se faire nulle part ailleurs.

Là-dessus elle m'offrit un petit livre où les recettes semblaient écrites à la main. Il s'appelait *Cuisinière bretonne.* Elle avait raison. Rendue chez moi je ne parvins à reproduire aucune de ces recettes : trop compliquées, trop élaborées, nécessitant un matériel que je ne possédais pas. En fin de compte je n'y touche plus et le garde précieusement dans ma bibliothèque.

Le lendemain nous prîmes le bateau qui après une escale à Molène nous ramena sur le continent. Le Conquet puis Brest

étaient noyés de pluie. Par contre Paris haletait, fiévreuse, au sortir d'un épisode de canicule qui avait pris tout le monde par surprise.

Ouessant demeure un de mes souvenirs les plus agréables. L'île me donna une leçon. Il n'est pas besoin de voyager très loin, de se recroqueviller pendant des heures dans un avion pour découvrir l'originalité. Cette petite terre, distante d'un jet de pierre des côtes de la France, possédait une personnalité singulière et attachante. Cela me conduisait à une question. D'où vient le caractère imparti aux lieux, comme à chacun d'entre nous ? Mais à cela je ne saurais répondre avec certitude. Par contraste je me rappelle un voyage que je fis aux Bermudes au début de ma carrière universitaire. Les Bermudes possèdent la particularité d'être une colonie britannique au flanc des États-Unis comme si les pères fondateurs n'avaient pas osé y pénétrer. Cependant si je m'attendais à un ahurissant mélange des traditions anglaises et américaines, je fus bien déçue. À part les longs shorts coupés au raz du genou et les épaisses chaussettes de laine que portent les hommes, l'île ne semblait avoir rien inventé. Au gala d'ouverture du colloque un chanteur égrena de vieux airs de Frank Sinatra. La soirée de cinéma fut consacrée à un film de Clint Eastwood, réalisateur que je déteste tout particulièrement. Les repas consistaient en hamburgers de la pire espèce : viande hachée granuleuse, rondelles de tomates sans goût, petits pains spongieux, mal dégivrés. Après moult réflexions j'en vins à la conclusion qu'il faut de l'oppression et donc de la rébellion pour créer une culture authentique. Les habitants des Bermudes sont trop riches, bien nantis, trop à l'aise chez eux.

19.

En guise de point final

Moi qui me suis toujours refusée à hiérarchiser mes deux passions, aujourd'hui je suis bien forcée de constater que l'une possède une éclatante supériorité sur l'autre. L'écrivain, quand il vieillit, vit dans la terreur de radoter, de répéter toujours et encore le même ouvrage. Puisque ce sont les mêmes obsessions qui tournent en rond dans sa tête, les mêmes pensées et les mêmes angoisses qui l'assiègent, une question lui revient inlassablement :

— N'ai-je pas déjà raconté cette histoire ? Dans quel livre ?

Pour se rassurer il lui suffirait de se relire. Hélas il recule devant cette tâche peu agréable.

Pour la cuisinière, au contraire, la répétition est gage d'excellence. Quand des amis exigent : « Fais-nous ce plat que tu réussis si bien », j'exulte et je m'affaire. Quand je suis à Paris je boitille jusqu'au passage Brady, paradis des saveurs exotiques. Quand je suis à New York, c'est plus facile. Des supermarchés Whole Foods s'ouvrent un peu partout. À l'applaudimètre le jambalaya, originaire du sud des États-Unis, mélange de poulet, de viande salée, de saucisses, de crevettes décortiquées et de haricots rouges ou noirs, est mon succès absolu. Je ne sais combien de fois j'en ai donné la recette. Ma fille, Leila, pourtant la terrible troisième, ne veut jamais rien d'autre à son repas d'anniversaire.

Récemment j'ai connu une fausse joie. Mounir, seul garçon d'une large couvée de petits-enfants, m'informa qu'il voulait devenir un chef cuisinier et me demanda de lui écrire quelques recettes. Un chef cuisinier ! Ravie, je l'imaginai aussitôt coiffé d'une toque blanche, évoluant doctement parmi un peuple d'assistants. De nombreuses pensées me traversaient. Qu'en dirait son père, Sénégalais traditionnel, fonctionnaire d'une organisation internationale ? Qu'en dirait ma fille, sa mère, qui avait tâté de Sciences-Po ? Se contenterait-elle de cette vocation pour son fils unique ?

Je me mis au travail car ce n'est pas chose facile de rédiger des recettes pour moi qui ne sais qu'improviser, pour qui goûter encore et encore conduit seul à l'équilibre d'un plat. Je fis de mon mieux et ne ménageai pas ma peine. Hélas quand elle fut terminée et que je téléphonai à Mounir, avec la versatilité de ceux de son âge, il m'apprit qu'il avait changé d'avis et envisageait à présent tout autre chose. Néanmoins, gentiment, il se proposa de me préparer un repas car il était, se vantait-il, un excellent cuisinier. Ainsi dans ce domaine non plus je n'aurais pas d'héritier ?